

# VIGNA DEL PRUNO

Romagna Sangiovese Predappio Riserva

Denominazione di Origine Controllata

## VITIGNO

Sangiovese 100%

## ZONA DI PRODUZIONE

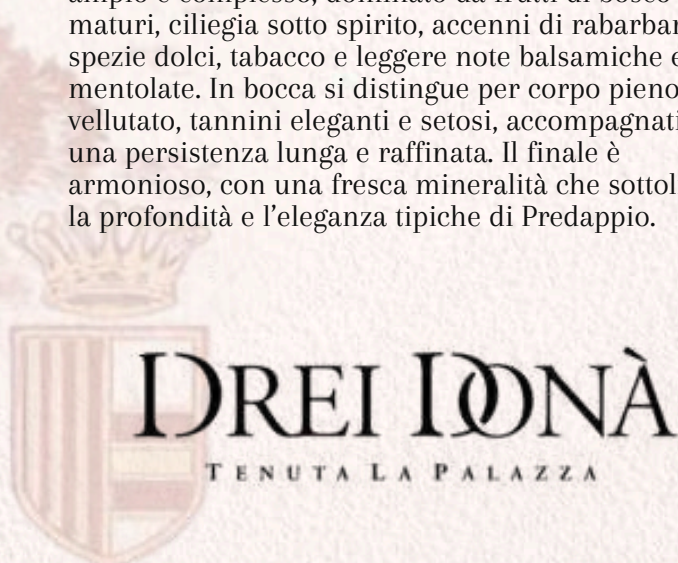
Vigna del Pruno è il cru storico della Tenuta La Palazza, situato nel cuore del terroir di Predappio, sulle colline di Forlì a circa 300 m sul livello del mare. Il terreno è di medio impasto argilloso-limoso con una vena calcarea a circa un metro di profondità.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve sono raccolte manualmente nella prima e seconda decade di settembre, con una selezione rigorosa dei grappoli. La fermentazione si svolge in vasche di acciaio a temperatura controllata, con una lunga macerazione sulle bucce di 16-18 giorni e rimontaggi giornalieri per estrarre complessità e struttura. La fermentazione malolattica avviene in acciaio e in anfore di terracotta. L'affinamento dura circa 18 mesi, con passaggi in barriques di capacità 500 e 225 litri, e in anfore di terracotta. Dopo l'imbottigliamento, il vino subisce un ulteriore affinamento in bottiglia.

## CARATTERISTICHE SENSORIALI

Si presenta con un colore rosso rubino intenso, che evolve in riflessi granati. Al naso offre un bouquet ampio e complesso, dominato da frutti di bosco maturi, ciliegia sotto spirito, accenni di rabarbaro, spezie dolci, tabacco e leggere note balsamiche e mentolate. In bocca si distingue per corpo pieno e vellutato, tannini eleganti e setosi, accompagnati da una persistenza lunga e raffinata. Il finale è armonioso, con una fresca mineralità che sottolinea la profondità e l'eleganza tipiche di Predappio.



**DREI DONÀ**  
TENUTA LA PALAZZA