

Graf Noir

ANTOLOGIA DI UN TERROIR
/
CUVÉE

UVE: Sangiovese,
Cabernet Franc, Uva
Longanesi, Cabernet
Sauvignon. In
proporzioni variabili a
seconda delle annate,
e non sempre tutte
presenti

PRODUZIONE
MEDIA ANNUA:
dalle 1.150 alle 1.760
btl. - 73 Magnum - 13
Jeroboam

POTENZIALE
DI INVECCHIAMENTO:
25 anni e oltre

ALCOOL:
14,5 % alc./vol.



*Graf Noir racchiude
l'essenza del nostro terroir.
Ventitre ettari di vigneti nella
Tenuta la Palazza, all'interno
della DOC Predappio, che
ricambiano con generosità
e sapienza la dedizione, la
delicatezza e il rispetto con
cui la nostra famiglia li coltiva
da generazioni.*

Graf Noir affonda le sue radici nelle scelte avanguardiste di Claudio Drei Donà che volle una selezione unica e distintiva che riflettesse la quintessenza del nostro terroir. Nelle annate maggiormente significative, solo le migliori uve rosse dei migliori appezzamenti vengono selezionate.

Un vino raro, con ritmi lenti, che richiede pazienza per essere affinato fino ad ottenere un risultato eccelso, prodotto in quantità estremamente limitata ed in bottiglie numerate.

Graf Noir ricambia la nostra dedizione con una capacità di invecchiamento fino a venticinque anni e oltre.

Graf Noir vuole essere un omaggio al rigoroso lavoro della famiglia Drei Donà, alla passione per una terra ricca e riconoscente e -nel nome- a Graf Noir, lo stallone capostipite della nostra scuderia.

Graf Noir è fierezza, eleganza, coraggio, un pizzico di magia, un sogno che si realizza, l'ambizione all'eccellenza.

Graf Noir è un vino nero, corposo, potente. Una cuvée per le occasioni più importanti in abbinamento ai prestigiosi secondi piatti della cucina italiana e ai formaggi stagionati. Può essere a ragione considerato anche un vino 'da meditazione'.

IN SINTESI

UVE: Sangiovese, Cabernet Franc, Uva Longanesi, Cabernet Sauvignon. In proporzioni variabili a seconda delle annate, e non sempre tutte presenti.

VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tonneau di rovere aperte.

AFFINAMENTO: Graf Noir è interamente affinato in barriques di Allier e Tronçais di capacità 225 lt. e 500 lt. per un periodo complessivo tra legno e bottiglia di almeno 6 anni. È imbottigliato non filtrato.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA:
1.150/1.760 btl. - 73 Magnum - 13 Jeroboam

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 25 anni e oltre

ALCOOL: 14,5% alc./vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C

Graf Noir

LE UVE

O - R - Sangiovese

A - Cabernet Sauvignon, Uva Longanesi

D - Cabernet Sauvignon

P - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

