

Il Tornese Le Origini

OMAGGIO A CLAUDIO

/
100% CHARDONNAY



UVE: 100% Chardonnay
/
PRODUZIONE
MEDIA ANNUA:
3.100 btls. -
50 Magnum
/
POTENZIALE
DI INVECCHIAMENTO:
15 anni e oltre
/
ALCOOL:
14 % alc./vol.

*Il Tornese Le Origini,
è un vino deciso, radicale,
uno Chardonnay in purezza,
che reinterpreta lo stile e la
filosofia con cui Claudio creò
il primo Il Tornese nel 1988.*

Questo vino segna appunto un ritorno alle origini, quando il Conte Claudio Drei Donà nel 1988 produsse per la prima volta nelle terre di Romagna uno Chardonnay in purezza, la prima edizione de Il Tornese.

Nel 1998 Cesare Pillon lo definì “uno dei migliori Chardonnay Italiani”. Il Tornese si rivelò quindi fin da subito come un’eccezionale vino bianco in un territorio di grandi vini rossi.

Fu il primo vino bianco di Romagna a ricevere premi importanti come ‘miglior vino bianco d’Italia’ nel 1997 ed è sempre stato considerato uno dei vini bianchi iconici della Romagna ottenuti da vitigni non autoctoni.

Il Tornese Le Origini viene prodotto dal 2020 nelle vigne della Tenuta La Palazza con una selezione di uve dalle vigne più vecchie, poi vinificato ed elevato in tonneaux di rovere francese da 500 litri.

Il Tornese Le Origini, vuole essere un omaggio dei figli Enrico ed Ida Vittoria al padre Claudio, alla sua visione avanguardista e alla sua determinazione.

La reintroduzione di questo vino nel portfolio è coincisa proprio con l’arrivo nella gestione della cantina di Ida Vittoria, che ha ereditato dal padre la stessa passione e dedizione.

Tornare alle origini era necessario per ritrovare e

celebrare quei valori che hanno reso la famiglia e l’azienda Drei Donà Tenuta La Palazza quello che è oggi nel mondo.

Il nome, come gli altri vini di Drei Donà Tenuta La Palazza, deriva da uno dei cavalli della scuderia di famiglia. Si racconta che un giorno il cavallo Tornese scappato dalla scuderia, iniziò a girare tra le giovani vigne di Chardonnay e a mangiarne i grappoli. Claudio ne fu sorpreso perché l’uva secondo la tabella di produzione non doveva essere ancora pronta. Dopo un’analisi però, scoprì che la maturazione era ottima e decise di vendemmiare subito senza rispettare la tabella dell’enologo. Il cavallo Tornese ebbe il merito di indicare la data di vendemmia della prima annata di questo nuovo vino e per questo il vino venne chiamato col suo nome.

Il Tornese Le Origini ha un profumo complesso e soffice di frutta esotica con sentori dolci e maturi di spezie, scorze di arancia candita, cioccolato bianco e camomilla, con una nota finale di bacca di vaniglia e frutta secca. Al palato ha una nota fresca con struttura piena e cremosa ed un finale lungo in cui la spezia dolce si integra senza infastidire, in perfetto equilibrio tra spinta sapida e morbidezza delle note burrose.

IN SINTESI

UVE: 100% Chardonnay.

VINIFICAZIONE: dopo 15-18 ore di macerazione a freddo a contatto con le bucce, il vino svolge la fermentazione in tonneaux (500lt.) di legno francese nuove. La fermentazione malo-lattica è svolta in legno.

AFFINAMENTO: in tonneaux sulle sue fecce nobili con regolari batonnage per un periodo di circa 6-8 mesi, viene poi messo in bottiglia e lì affinato per almeno 16-18 mesi prima della messa in commercio.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA:
3.100 btls. - 50 Magnum

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 15 anni e oltre

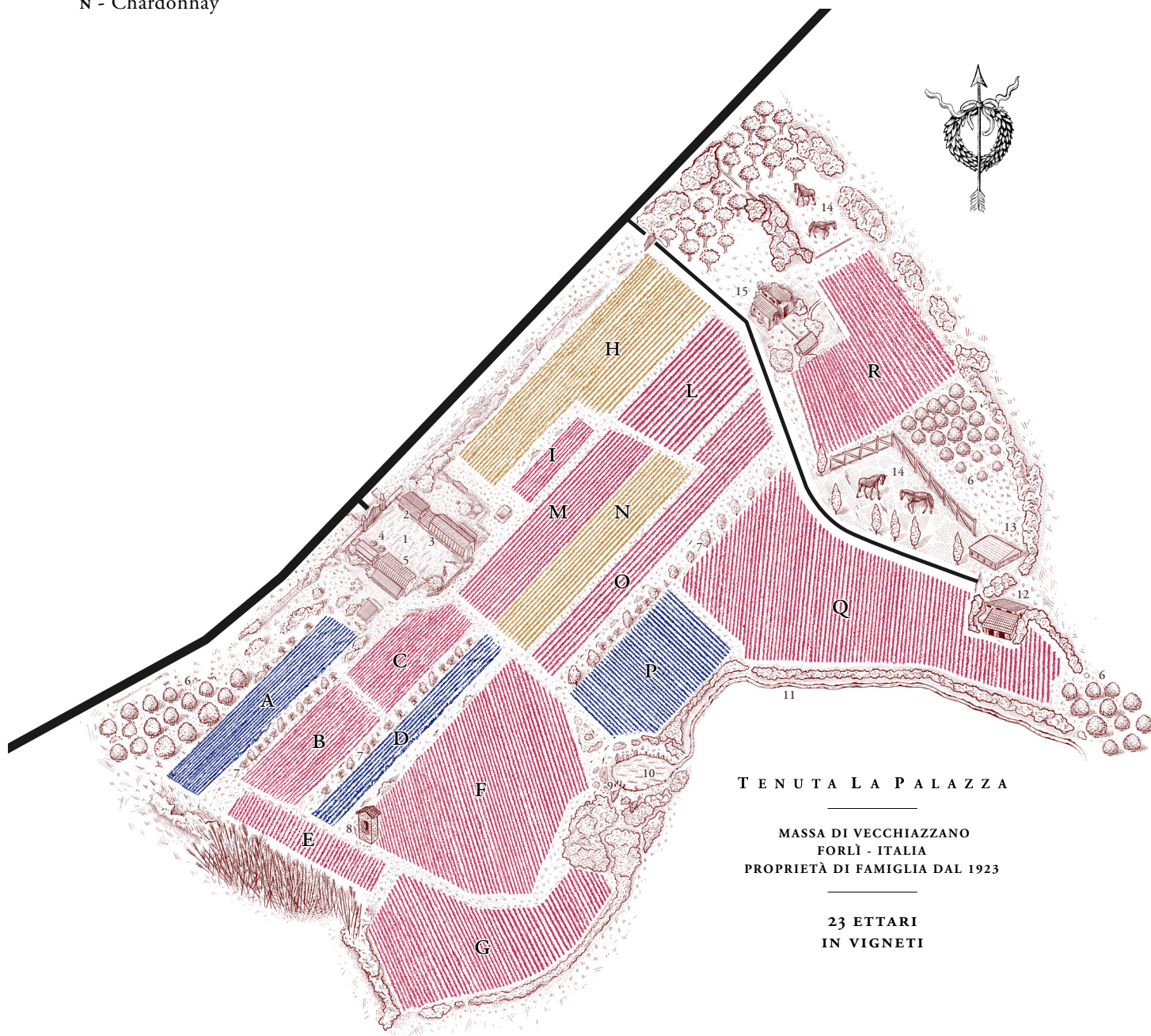
ALCOOL: 14% alc./vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

Il Tornese Le Origini

LE UVE

N - Chardonnay



TENUTA LA PALAZZA

MASSA DI VECCHIAZZANO
FORLÌ - ITALIA
PROPRIETÀ DI FAMIGLIA DAL 1923

23 ETTARI
IN VIGNETI