

Il Tornese

ICONA BIANCA ROMAGNOLA
/
CUVÉE



UVE: blend di
Chardonnay e Riesling
Renano

PRODUZIONE
MEDIA ANNUA:
23.700 bottiglie da
0,75 lt

POTENZIALE
DI INVECCHIAMENTO:
7-10 anni

ALCOOL:
13,5 % alc./vol.

*Il Tornese è una Cuvée
ottenuta da un blend di uve
Chardonnay e Riesling, nata
dall'intuizione e dal lavoro
di Enrico Drei Donà.*

Il Tornese -rieditato oggi come il Tornese Le Origini- nacque negli anni '80 dalla visione avanguardista del Conte Claudio Drei Donà che volle piantare i primi vigneti di Chardonnay nella Tenuta La Palazza in Romagna -scelta del tutto innovativa- ottenendone uno Chardonnay in purezza lungamente affinato in barrique, poi pluripremiato nel tempo.

Nei primi anni 2000, il figlio Enrico si affiancò al padre in azienda, iniziando a lavorare all'idea di rendere Il Tornese un vino "ALL-ROUND" più bevibile, snello, moderno.

Enrico iniziò delle sperimentazioni con le uve della vigna di Riesling Renano, anch'essa una novità piantata da Claudio contro il parere di tutti gli esperti. Questa fu un'intuizione brillante visto che di rado questi due tipi di uva - lo Chardonnay un classico internazionale e il Riesling Renano, di origine tedesca, vengono accostati.

Questo abbinamento inusuale si riflette in un gusto inizialmente di anima calda grazie allo Chrdonnay che poi lascia spazio alla freschezza del Riesling Renano.

Così nacque una versione de Il Tornese che incontrò subito il favore di clienti e critici e si affermò come vino da godere in compagnia, più inclusivo e moderno rispetto alla versione classica, sofisticata e 'da meditazione' creata dal padre Claudio.

Il Tornese si può definire come un sorprendente vino bianco nato in una terra di grandi vini rossi.

Il Tornese si ottiene con una vinificazione tradizionale, giocata tutta sul freddo, in acciaio per preservare la parte fruttata fresca e con una piccolissima percentuale di uva, il 10%, che affina in barrique. Differenza questa fondamentale rispetto al Tornese originale totalmente barricato.

Il Tornese è un vino elegante e con una struttura notevole. Di colore giallo paglierino, si caratterizza per uno splendido blend di frutti mediterranei ed esotici con note di ginger, cardamomo, albicocca, vaniglia e tracce di mela. Il Tornese presenta una buona acidità e una lunga persistenza, risulta ottimo con pietanze di pesce, come grigliate o tagliolini con granseola.

IN SINTESI

UVE: blend di Chardonnay e Riesling Renano.

TERRENO: medio impasto argilloso-limoso con vena calcarea ad 1 ca.2 mt. di profondità

SUPERFICIE DEI VIGNETI: ha. 2,50

RESA MEDIA PER ETTARO: 105 q.li / 71hl.

VENDEMMIA: a mano in due passaggi la seconda e terza decade di agosto.

VINIFICAZIONE: dopo 12-18 ore di macerazione a freddo a contatto con le bucce, il Riesling Renano e lo Chardonnay vengono vinificati separatamente in acciaio inox a temperatura controllata. Solo il 10% dello Chardonnay fermenta in tonneaux (500lt.) di legno francese. Fermentazione malo-lattica parziale. Affinamento: sulle sue fecce nobili per un periodo di circa 3-4 mesi, sia nei tonneaux che nelle vasche d'acciaio. Dopo la creazione della cuvée viene lasciato riposare in acciaio per un mese. È poi affinato per almeno 3 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA:
23.700 bottiglie da 0,75 lt

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 7-10 anni

ALCOOL: 13,5% alc./vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9°C

Il Tornese

LE UVE

N - H - Chardonnay

H - Riesling

