

Lillybeth

BOLD, EASY, CHIC

/
100% BIOLOGICO E VEGANO



UVE: Sangiovese,
Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc

/
PRODUZIONE
MEDIA ANNUA:
20.000

/
POTENZIALE
DI INVECCHIAMENTO:
5 - 7 anni

/
ALCOOL:
13,5 % alc./vol.

LILLYBETH

*Dueva essere una e invece sono diventate
due: Lilly e Bessie, due piccoli fottelli carichi
di energia ed entusiasmo che ti avvolgono sempre
intorno. L'antica leggenda dice che i Cerchi
sono le cavalcature delle fate, e fate e fottelli sono
i custodi della terra. Custodia di magico gusto,
piccoli cani hanno davvero: affettuosi, sono
intelligenti e di carattere, accolgono i nostri ospiti
con grande entusiasmo. Antichi nell'anima
ma giovani nello spirito, sono i custodi della sponda
di questi luoghi e del "genius loci" di
La Palazza.*



*Lillybeth è il nuovo vino
di casa Drei Donà che nasce
per celebrare lo stare insieme
'di una volta', in modo
conviviale, leggero, spensierato.*

Lillybeth, pensato e voluto dalla nuova generazione, i figli Ida Vittoria ed Enrico, è un mondo dove si fondono presente e passato nel nome dell'accoglienza, un vino antico nel metodo e contemporaneo nella visione. Lillybeth è l'inizio di un nuovo racconto, accoglie gli ospiti con un caldo abbraccio fin dall'uscio, li fa accomodare, li fa sentire in famiglia. Lillybeth è la risata che risuona intorno al tavolo, mentre i bimbi e i cani corrono giocosi nell'aia.

Lillybeth rappresenta una novità fin dal nome. Mentre tutti i nomi dei vini della cantina Drei Donà si ispirano ai cavalli della scuderia di famiglia,

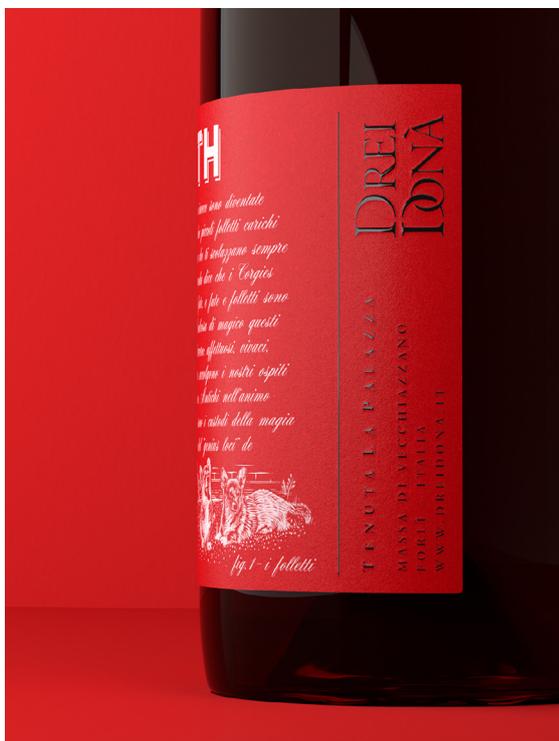
Lillybeth è invece dedicato a due dei cani di razza Corgi, altra grande passione dei Drei Donà.

Il nome richiama la vivacità contagiosa dei Corgi, razza prediletta anche della Regina Elisabetta II che ne apprezzava, divertita, il carattere socievole, amichevole, coinvolgente. I Corgi aggiungono quel pizzico di magia all'antica arte dell'ospitalità e del saper fare vino della famiglia Drei Donà.

I Corgi, come Lillybeth, incarnano perfettamente l'anima gioiosa, serena della Tenuta La Palazza che fa dell'accoglienza dei suoi ospiti in questa splendida casa di campagna uno dei suoi tratti distintivi.

Lillybeth si ottiene con un metodo di vinificazione naturale che riprende lo stile dei vini del sud della Francia come Beaujolais Village o Mâcon. Nasce dalla vinificazione congiunta di uve Sangiovese, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Si esegue quindi una macerazione a freddo sulle bucce per il Sangiovese che poi vengono unite ai Cabernet Sauvignon e Franc per farli fermentare insieme.





del profilo olfattivo, contraddistinto dall'energia e dall'espressività dei profumi di ciliegia croccante, susina rossa e mora di gelso. L'esuberanza dell'erbaceo, dei piccoli frutti del bosco e la delicatezza del floreale valorizzano ancor più un naso poliedrico e intrigante.

Il sorso dalla decisa personalità è un compendio di echi odorati che marcano il palato, giocando su contrasti fresco-tannici dai toni succosi, astringenti e balsamici.

L'avvolgenza del calore alcolico si coniuga magistralmente con le sottili vibrazioni saline, componendo un finale saporito, corroborante e ricco di piacevolissime sfumature salmastre e di ardesia, ma anche di sottobosco."

(S.Morgagni)

Questa fermentazione con lieviti indigeni naturali in vasche di cemento è un recupero della tradizione, della maniera antica di fare vino.

Lillybeth è un vino biologico al 100 % e vegano, un *millefiori* che raccoglie l'eccellenza di quello stesso territorio dove venticinque anni prima Claudio Drei Donà aveva creato il *Graf Noir* - quale ritratto del nostro splendido luogo.

All'interno del portfolio, riveste il ruolo di *vins de soif*, adatto ad ogni occasione, non troppo impegnativo, il vino che si porta in dono la domenica a pranzo dagli amici.

Lillybeth si sposa perfettamente con una vasta selezione di piatti; può essere abbinato a pietanze vegane ed antipasti a base di salumi, ma anche a primi al ragù di carne, grigliate di pesce dell'Adriatico o cucina fusion.

"Lillybeth è di un color rubino luminoso, screziato da bagliori porpora. Colpisce la nitidezza e l'intensità

IN SINTESI

UVE: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

TERRENO: medio impasto argilloso-limoso con una percentuale di sabbia.

VENDEMMIA: 20 Agosto/10 Settembre, manuale con selezione dei filari.

VINIFICAZIONE: dopo una macerazione a freddo sulle bucce del solo Sangiovese, questo viene congiunto ai Cabernet per la fermentazione con lieviti indigeni. L'affinamento avviene in vasche di cemento.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA: 20.000

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 5 - 7 anni

ALCOOL: 13,5 % alc./vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°C