

# Magnificat

LA CHIAVE DI VOLTA

/  
100% CABERNET SAUVIGNON - SINGLE VINEYARD

UVE: 100% Cabernet  
Sauvignon

/

PRODUZIONE  
MEDIA ANNUA:  
7.800 bts. - 150  
Magnum - 20 Jeroboam

/

POTENZIALE  
DI INVECCHIAMENTO:  
25 anni e oltre

/

ALCOOL:  
14,5 % alc./vol.



*Magnificat nasce da una visione:  
coltivare in Romagna uno tra  
i migliori Cabernet Sauvignon  
al mondo.*

Negli anni '80, il Conte Claudio Drei Donà decise di abbandonare la carriera forense per dedicarsi al mondo vitivinicolo e gestire la tenuta in Massa di Vecchiazano Predappio, proprietà di famiglia dal 1923.

Claudio, uomo eclettico e molto determinato, intendeva capire se i terreni della Tenuta La Palazza fossero adatti a produrre grandi vini di respiro internazionale. A questo scopo decise di impiantare due tra i migliori vitigni internazionali, lo Chardonnay con il quale produsse poi il famoso Il Tornese e il Cabernet Sauvignon - all'epoca proibito in Romagna - da cui nacque appunto il Magnificat.

E grazie a questa vigna nata sperimentale, contro tutto e tutti, quattordici anni dopo nel 1998 il Magnificat 1993 con 96/100 conquistò il 6° posto dei top100 vini al mondo per Wine Enthusiast.

Grazie a questa visione straordinaria, ai lunghi affinamenti in barriques e a un intenso lavoro, il Magnificat, insieme al Pruno, è riuscito negli anni a consacrare la cantina Drei Donà Tenuta La Palazza a livello internazionale, ripagando la famiglia con grandi soddisfazioni.

Con un vitigno 100% Cabernet Sauvignon, Magnificat, dopo oltre trentacinque vendemmie, è un vino fondamentale nel portfolio dell'azienda.

Da molti considerato uno dei migliori Cabernet Italiani, ancora oggi presenza con la sua forte identità accanto ai vini a base Sangiovese per cui Drei Donà è famosa nel mondo.

Magnificat è la dimostrazione che osare l'impensabile non solo è possibile, ma anche vincente.

Come tutti i vini della Tenuta La Palazza, Magnificat prende il nome da un cavallo delle amate scuderie di famiglia - Magnificat - era difficile da domare ma che col tempo, proprio come il Cabernet Sauvignon, ha regalato grandi soddisfazioni.

Magnificat è un vino dal colore impenetrabile, avvolto in un elegante abito blu, si contraddistingue per il naso di liquirizia e mirtillo, amarene e more, pepe nero e cacao. Ha un gusto morbido e pieno ed un finale lungo su note di frutta e vaniglia; profumi complessi che accompagnano sapori intensi e si sposano perfettamente con formaggi importanti, secondi particolarmente ricchi, come ad esempio il cervo ai mirtilli o piatti a base di oca.

Magnificat: un vino dal carattere *"monolithic but fat, concentrated..., at least outstanding"*. (R.Parker)

IN SINTESI

UVE: 100% Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 26°C e 28°C. con macerazione sulle bucce per circa venti giorni. Fermentazione malo-lattica svolta in acciaio inox e in anfore di terracotta. Imbottigliato non filtrato.

AFFINAMENTO: il vino affina in barriques di Allier e Tronçais di capacità 225 lt. e in anfore di terracotta per un periodo di quasi due anni. Dopo l'imbottigliamento è lungamente affinato in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA:  
7.800 btls. - 150 Magnum - 20 Jeroboam

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 25 anni e oltre

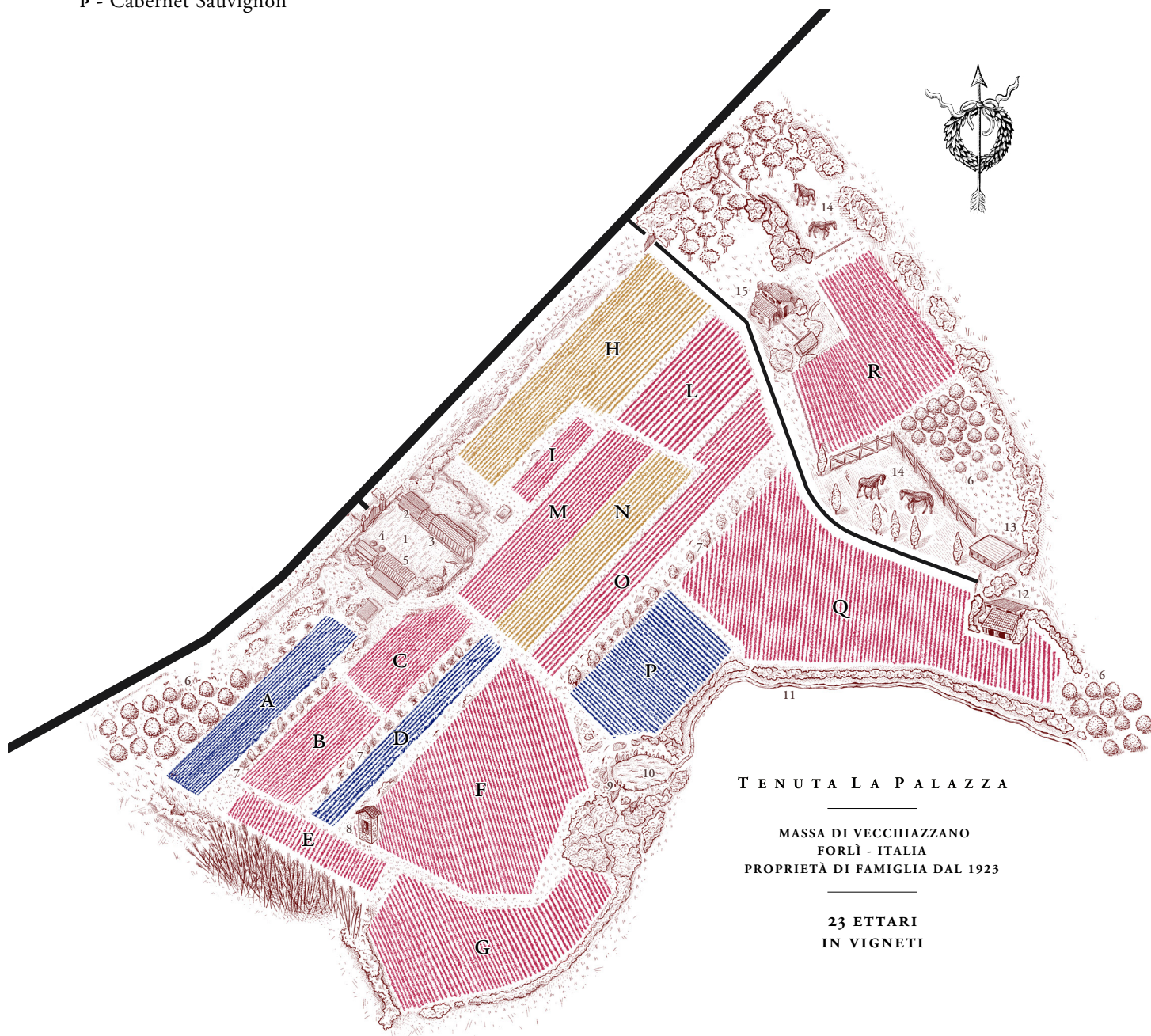
ALCOOL: 14,5 % alc./vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C

# Magnificat

LE UVE

P - Cabernet Sauvignon



TENUTA LA PALAZZA

MASSA DI VECCHIAZZANO  
FORLÌ - ITALIA  
PROPRIETÀ DI FAMIGLIA DAL 1923

23 ETTARI  
IN VIGNETI