

Notturmo in Fa Maggiore

IL SANGIOVESE
/
DOC PREDAPPIO



UVE: 100% Sangiovese
/
PRODUZIONE
MEDIA ANNUA:
53.000 btl. - 173
Magnum - 13 Jeroboam
/
POTENZIALE
DI INVECCHIAMENTO:
8 - 13 ANNI
/
ALCOOL:
14 % alc./vol.

*Notturmo è stato il primo vino
prodotto nella Tenuta la Palazza
dal Conte Claudio Drei Donà.*

Claudio, di origine veneziana, romagnolo di adozione, aveva intuito le potenzialità e l'unicità di questo luogo.

Notturmo è un rosso 100% Sangiovese che si fa massima espressione del territorio DOC Predappio. Nasce infatti in un terroir eccezionale, culla del Sangiovese e già conosciuto in epoca Etrusca e Romana per l'incredibile connubio di microclima e qualità del terreno. Gli agricoltori della zona narravano l'eccellenza dei vini di questo terroir nelle loro storie fin dai tempi antichi. Con Notturmo nacque non solo un vino, ma un racconto di famiglia lungo quasi quaranta vendemmie.

Notturmo racconta di una casa di campagna adornata da uno splendido glicine, di un piccolo esercito di cani in festa e di cavalli che passeggiano tranquilli tra i filari; racconta di viti generose e di colline verdi che corrono a perdifiato fino al mare; racconta di una nascita, quella dei vini di Tenuta La Palazza e da una nascita indimenticabile prende il suo nome.

Con Notturmo, è iniziata la tradizione di chiamare i vini dell Tenuta La Palazza con i nomi dei cavalli della scuderia di famiglia, storica passione dei Drei Donà.

Notturmo nacque in una notte di primavera tra le braccia di Giovanna Vittoria, moglie di Claudio. Il veterinario non riusciva ad arrivare e in casa non c'era nessuno. La cavalla, che in genere non partorisce mai davanti agli esseri umani, si fidò di Giovanna e le regalò la più bella delle emozioni, coinvolgendola nel parto del suo piccolo. Fu un momento magico, in una notte di luna piena, con il canto del gufo in sottofondo: quel giorno iniziò la vita del tanto amato cavallo Notturmo e dell'omonimo vino, straordinario

come lui.

Il Notturmo in Fa Maggiore di Chopin era anche la musica che Claudio amava ascoltare quando si attardava la sera in cantina. Una cornice perfetta per un luogo sognante, perso nel tempo.

Notturmo si contraddistingue per il colore rosso rubino con riflessi porpora, un profilo olfattivo ricco di sfumature speziate, accompagnate da "echi di delicati frutti e fiori rossi: pepe bianco, ribes, liquirizia, rosa e arancia sanguinella. Sorso coinvolgente, equilibrato, energetico, completato da una tessitura tannica eseguita magistralmente. La chiusura restituisce un senso di grazia non comune". Notturmo è un vino di grande piacevolezza con un'equilibrata complessità che ne fa il compagno ideale per ogni pasto. In particolare, si sposa perfettamente con il filetto alla Robespierre.

Notturmo è un vino che richiama la piacevolezza di una compagnia che non stanca mai.

IN SINTESI

UVE: 100% Sangiovese

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

SUPERFICIE DEI VIGNETI: ha. 11,25

RESA MEDIA ETTARO: 82 q.li, 53hl/ha

VENDEMMIA: a mano 3° - 4° settimana di settembre.

VINIFICAZIONE: la fermentazione viene effettuata in vasche sia di acciaio inox che di cemento per un periodo variabile tra i 14 ed i 16 giorni ad una temperatura controllata tra 26°C e 28°C con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malo-lattica in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO: il Sangiovese Notturmo viene affinato per circa un anno in tonneaux e barriques di secondo passaggio e in botti grandi da 25 e 15 hl. al fine di conferirgli quel piacevole equilibrio frutto-legno.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA:
53.000 btl. - 173 Magnum - 13 Jeroboam

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 8 - 13 anni

ALCOOL: 14% alc./vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C

Notturmo in Fa Maggiore

LE UVE

B - C - E - F - G - I - L - M - O - Q - R - Sangiovese

