

Vigna del Pruno

IL VALORE DEL TEMPO
/
DOC PREDAPPIO RISERVA



UVE: 100% Sangiovese
/
PRODUZIONE
MEDIA ANNUA:
18.500 btl. - 180
Magnum - 13 Jeroboam
/
POTENZIALE
DI INVECCHIAMENTO:
25 ANNI E PIÙ
/
ALCOOL:
14,5 % alc./vol.

Vigna del Pruno è il Cru storico di Sangiovese di Tenuta La Palazza, nel cuore del terroir di Predappio e ancora oggi rappresenta al meglio questo territorio.

Vigna del Pruno, come il Magnificat, è nato dalla visione del Conte Claudio Drei Donà che nel 1980 prese in mano la tenuta di famiglia imprimendole una svolta radicale per valorizzarne le grandi potenzialità. La Vigna del Pruno ha dimostrato che il Sangiovese può diventare un “vino di lunga vita”.

Questa riserva nasce dalla selezione delle migliori uve del vigneto da cui prende il nome: la Vigna del Pruno. È un vino iconico dell’azienda Drei Donà | Tenuta La Palazza, con un carattere deciso, lascia il segno nel tempo, conserva e valorizza la sua eleganza e freschezza anche dopo molti anni d’invecchiamento.

Vigna del Pruno viene prodotto ancora oggi secondo un’autentica filosofia “della pazienza”: viene fatto riposare per un anno e mezzo in tonneaux e barriques di Allier e Tronçais e in anfore di terracotta, e ancora a lungo in bottiglia prima dell’uscita in commercio, rispettando così le lunghe necessità di affinamento che questo nobile vino esige.

Vigna del Pruno porta in vita tutto quello che l’azienda Drei Donà | Tenuta La Palazza rappresenta: l’eleganza, il rapporto di simbiosi con la natura, l’approccio storico e culturale al mondo del vino, lo stile rigoroso, l’amore e la passione per la terra di Romagna.

Vigna del Pruno, come la maggior parte dei vini dell’azienda, prende il nome da uno dei cavalli della scuderia, altra storica passione della famiglia

Drei Donà. Pruno era il cavallo maremmano di Enrico. Era un cavallo enorme, un metro e ottanta di altezza, solido, affidabile e con un carattere schivo. Pruno, proprio come il vino a cui ha prestato il nome, non si concedeva a tutti, andava conquistato.

Vigna del Pruno è come un grande campione che oltre ad un’esecuzione perfetta, aggiunge quel ‘qualcosa in più’ che lo distingue da tutti gli altri. Come scrisse John Foy del LifeTime Magazine sul Pruno ’95: “Vino da intenditori, difficile resistere al suo fascino immediato.”

Vigna del Pruno presenta un corredo aromatico intenso e complesso. Ben descritto recentemente così da Luca Gardini: “Naso di frutta di sottobosco e chinotto, bella traccia balsamica. Ampio, denso, e croccante alla bocca, con tessitura tannica di grande raffinatezza: uno dei cardini della tipologia”.

IN SINTESI

UVE: 100% Sangiovese

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

SUPERFICIE DEI VIGNETI: 2,98 ha dal vigneto in comune di Forlì nella sottozona Doc Predappio sito al Foglio Catastale 255, part.71, sub.4.

RESA MEDIA ETTARO: 73 q.li, 47,5hl

VENDEMMIA: 1° - 2° decade di settembre.

VINIFICAZIONE: la fermentazione viene effettuata in vasche di acciaio inox per un periodo variabile tra i 16 ed i 18 giorni ad una temperatura controllata tra 26°C e 28°C con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malo-lattica in acciaio inox e in anfore di terracotta.

AFFINAMENTO: la selezione Pruno viene affinata in parte in barriques di Allier e Tronçais di capacità 500 lt. e 225 lt. ed in parte in anfore di terracotta, per un periodo di circa 18 mesi. Dopo l’imbottigliamento segue l’affinamento in bottiglia.

PRODUZIONE MEDIA ANNUA:
18.500 btl. - 180 Magnum - 13 Jeroboam

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 25 anni e più

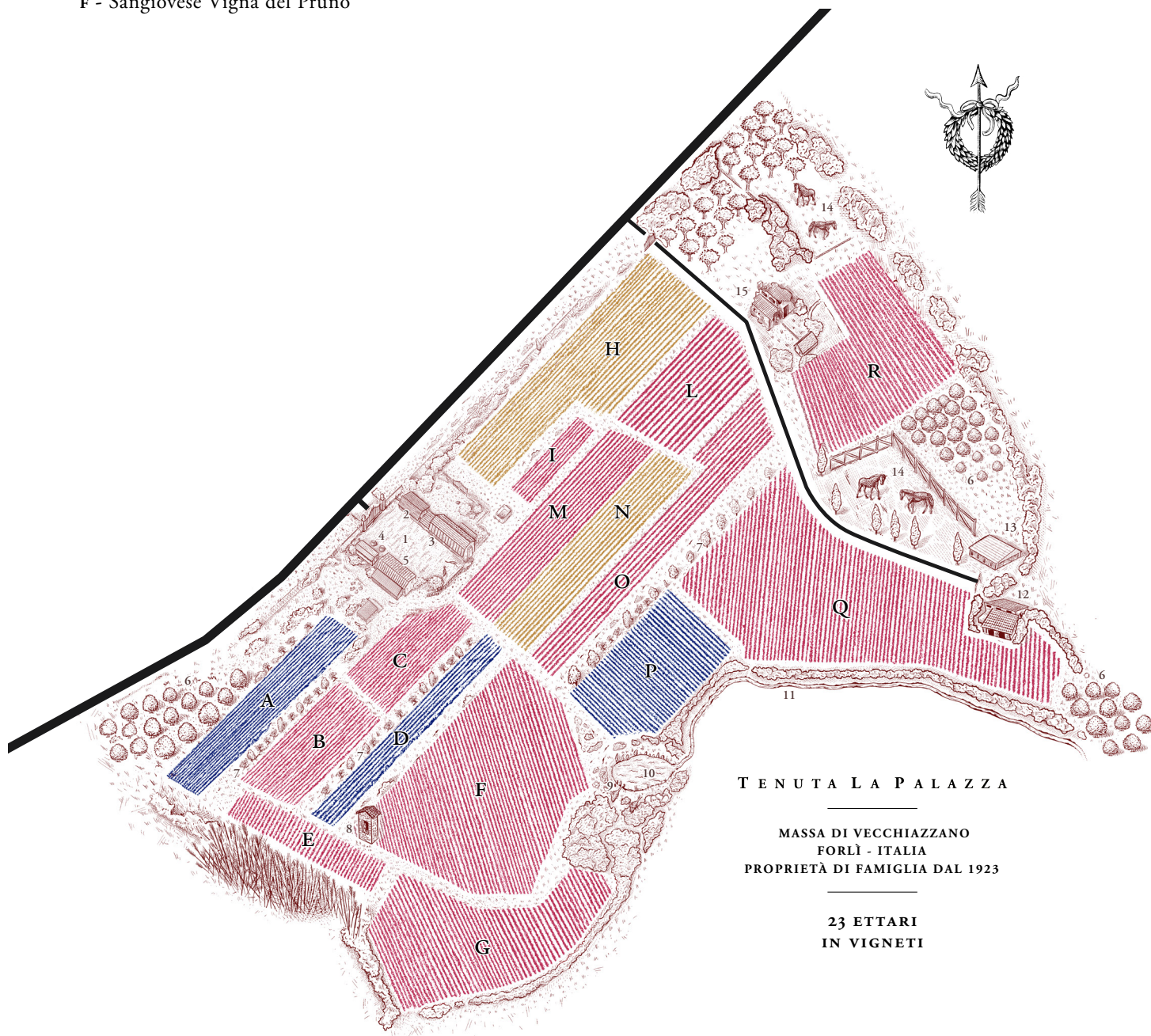
ALCOOL: 14,5% alc./vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C

Vigna del Pruno

LE UVE

F - Sangiovese Vigna del Pruno



TENUTA LA PALAZZA

MASSA DI VECCHIAZZANO
FORLÌ - ITALIA
PROPRIETÀ DI FAMIGLIA DAL 1923

23 ETTARI
IN VIGNETI