



DREI DONÀ

Notturmo

in Fa maggiore

DOC PREDAPPIO
SANGIOVESE

Notturmo è la più vera espressione del nostro terroir di Predappio, culla del Sangiovese fin dai tempi antichi dei Romani e degli Etruschi

Notturmo è un vino di grande piacevolezza con un'equilibrata complessità che ne fa compagno ideale a tutto pasto

Rosso rubino con riflessi porpora. 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, energico, completato da una tessitura tannica eseguita magistralmente. La chiusura restituisce un senso di grazia non comune.

Perfetto col filetto alla Robespierre

AIS Vitae 2021

"E'un inno alla bevibilità. Il naso si apre su sentori di mora, foglia di pepe e in sottofondo una traccia mentolata, bocca sapida, ampia e ricca con finale di grande freschezza e morbidezza"

Luca Gardini- febr.2020

tttt

- VITAE 2022-**4 TRALCI**
- Luca Gardini **92/100**
- Falstaff **92/100**
- Daniele Cernilli -Guida ai Vini d'Italia 2021 **91/100**



UVE: 100% Sangiovese

TERRENO: medio impasto argilloso-limoso con 3 - 4% di sabbia.

SUPERFICIE DEI VIGNETI: ha. 11,25.

RESA MEDIA PER 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 24° e 26° con rimontaggi giornalieri. Fermentazione malo-lattica in vasche di acciaio.

AFFINAMENTO: Il Sangiovese Notturmo viene affinato in tonneau di secondo passaggio e in botti grandi da 25 e 15 hl. per 12 mesi al fine di conferirgli quel piacevole equilibrio frutto-legno.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO IN BOTTIGLIA: 8 -13 anni

FORMATI DISPONIBILI: 0,75lt, 1,5lt., Jeroboam 3lt

