



## **NOTTURNO 2019**

Predappio Romagna DOC  
Spécialité

*Notturmo est, comme les Français le dirait, le second vin de Drei Donà. Il est créé lorsque nous choisissons et assemblons les barrils pour le vieillissement final de Pruno. Généralement les plus jeunes vignes produisent les raisins pour le Notturmo.*

*Notturmo était le premier cheval dans notre étable. Il était donc juste de nommer notre premier vin en son honneur et de lui dédier un vin qui reflète la paix et l'amabilité d'un compagnon fidèle.*

**Cépages :** Sangiovese 95 %, Cabernet franc 5 %

**Vinification :** Fermentation à une température contrôlée entre 24 et 26°C, en cuves d'acier inoxydable et béton pour environ 14-16 jours, pompage plusieurs fois par jour. Fermentation malolactique en cuves d'acier inoxydable. VIEILLISSEMENT: en grand fût de chêne français traditionnel (25 & 15 hl), et pendant la deuxième et troisième année en fût de 500 lt.

**Description :** Couleur rouge rubis profond. Le nez typique, légèrement épicé au bouquet de fruits sauvages. Un vin agréable, équilibré et complexe.

**Service :** Idéal avec tous les mets spécialement le poisson en sauce.

**Code :** 14286290

**Prix particulier :** 20,95\$

**Prix licencié :** 18,22\$

**UVC :** 12

