Prugneto 2024, il Sangiovese di Romagna che racconta una famiglia

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Ottobre 2026



Prugneto 2024 di Poderi dal Nespoli porta in tavola il Sangiovese di Romagna delle colline di Cusercoli. La nuova annata prosegue il percorso enologico avviato con Riccardo Cotarella, puntando su fragranza del frutto e freschezza. Il nome ricorda il primo vigneto della famiglia Ravaioli, acquisito negli anni Sessanta, e un'etichetta ispirata a una boutique di Saint-Tropez.

Ci sono vini che raccontano un luogo e, insieme, le persone che hanno creduto nel suo potenziale. Per Poderi dal Nespoli, Prugneto è uno di questi.

Porta il nome del primo vigneto acquisito dalla famiglia

Ravaioli negli anni Sessanta, sulle colline della Valle del Bidente. Da allora accompagna la storia della cantina, esprimendo una visione del Sangiovese di Romagna che continua a evolvere.

Con la nuova annata 2024, questa ricerca prosegue nel percorso enologico avviato con Riccardo Cotarella dalla vendemmia 2023, per valorizzare la fragranza del frutto, la freschezza e il legame con il territorio.

Una carta d’identità, fin dall’etichetta

La personalità di Prugneto nasce anche dalla curiosità di Valerio Ravaioli. Alla fine degli anni Sessanta, la sua fiducia nel Sangiovese lo portò a introdurre rese più contenute e affinamenti in barriques di rovere francese, scelte allora poco diffuse in Romagna.

Anche l’etichetta nacque da un’intuizione: i sacchetti di carta di una boutique di Saint-Tropez gli suggerirono un nuovo modo di raccontare il vino. Prugneto avrebbe avuto una vera e propria carta d’identità, capace di custodirne l’origine e la storia.

Prugneto 2024, da scoprire e condividere

Sulle colline di Cusercoli, i suoli a prevalenza argillosa sono il punto di partenza di questo Romagna DOC Sangiovese Superiore. La vinificazione e la maturazione si svolgono prevalentemente in acciaio, mentre circa il 30% del vino affina per alcuni mesi in botti e barriques.

Nel calice, Prugneto esprime profumi di frutta rossa, viola, ciliegia e prugna. La freschezza incontra tannini morbidi e un sorso scorrevole, accompagnato da un finale speziato e persistente.

È a tavola che il suo carattere conviviale trova spazio: con la pasta fresca e ripiena, un arrosto da condividere, le carni

rosse o una selezione di formaggi.

Punti chiave

1. **Origine storica:** Prugneto prende il nome dal primo vigneto della famiglia Ravaioli, acquisito negli anni Sessanta in Valle del Bidente.
2. **Nuova annata 2024:** il percorso con Riccardo Cotarella, iniziato con la vendemmia 2023, valorizza frutto, freschezza e territorio.
3. **Vinificazione prevalente in acciaio:** circa il 30% del vino affina alcuni mesi in botti e barriques.
4. **Profumi e sorso:** frutta rossa, viola, ciliegia e prugna, con tannini morbidi e finale speziato persistente.
5. **Abbinamenti a tavola:** pasta fresca e ripiena, arrosti da condividere, carni rosse e formaggi.