

LA PALAZZINA

BRAMATERRA 2003



VALUTAZIONE CLIMATICA DELL'ANNATA: media

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3600 da 0.75 l

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso granato con riflessi aranciati, limpido, consistente. Al naso il vino è complesso, elegante, con sentori di mela rossa, ciliegia, frutta secca e note speziate. In bocca il vino è equilibrato, intenso e di buona persistenza.

ABBINAMENTI: ottimo con arrostiti, brasati e selvaggina, salumi e formaggi, risotti, tonno e pesce spada alla piastra. Servire a 18°/20° C.

SCHEDA TECNICA

VARIETÀ: Nebbiolo (Spanna) 70%, Croatina 15%, Vespolina 10%, Uva rara 5%

VIGNETO: si trova nel comune di Roasio, a 300/350 metri s.l.m., nel cuore dell'Alto Piemonte. L'età media dei vigneti è di 25/30 anni. Sistema di allevamento a Guyot con una densità media di 3000 viti per ettaro. Il terreno di medio impasto tendente al sabbioso con presenza di argilla è orientato a sud-sud-ovest.

RESA PER ETTARO: 40 q/ha

VENDEMMIA: manuale in cassetta. Prima metà di ottobre 2003.

VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte in momenti diversi a seconda della varietà e seguono le varie fasi di vinificazione separatamente. Dopo la diraspatura, la macerazione in vasche d'acciaio dura 15/20 giorni, periodo in cui si effettuano rimontaggi all'aria giornalieri. La fermentazione malolattica avviene in modo naturale durante la primavera successiva. L'affinamento dura 48 mesi in botti di rovere nazionale da 30 hl. L'ulteriore affinamento in bottiglia dura almeno 6 mesi, prima della distribuzione.

ATTITUDINE ALL'INVECCHIAMENTO: oltre i 20 anni.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5%