

LA PALAZZINA

BRAMATERRA 2006



VALUTAZIONE CLIMATICA DELL'ANNATA: eccezionale

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3760 da 0.75 l, 100 da 1.5 l, 10 da 3 l

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso rubino con riflessi granati, limpido, brillante; consistente la struttura. Al naso è fine ed elegante con sentori di frutta rossa matura e fiori appassiti; minerale e di lieve speziatura. Al gusto è ricco ed equilibrato, di buona acidità e sapidità, dal sapore vellutato con gradevole finale amarognolo.

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 2006.

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%

ACIDITÀ TOTALE: 5,90 g/l