

# LA PALAZZINA

## BRAMATERRA DOC

### RISERVA 2007 "A PAULIN"



#### Caratteristiche organolettiche

colore rosso granato con riflessi aranciati. Al naso è complesso ed elegante. Frutti di bosco, agrumi, fiori appassiti, pepe e una leggera nota ferrosa e minerale. In bocca è snello, di grande freschezza con tannini solidi ma ben bilanciati.

#### Uve

Nebbiolo 70%, Croatina 15%, Vespolina 10%, Uva rara 5%

#### Zona di produzione

comune di Roasio, frazione Camino

#### Estensione vigneto

2,4 ettari

#### Altitudine del vigneto

300 / 350 m s.l.m.

#### Terreno

sabbioso subacido di origine vulcanica

#### Sistema d'impianto

guyot

#### Densità d'impianto

3000 ceppi / ettaro

#### Resa

40 quintali / ettaro

#### Vendemmia

manuale in cassetta durante la prima metà di ottobre. Le uve vengono raccolte in momenti diversi a seconda della varietà

#### Vinificazione

fermentazione con macerazione e rimontaggi giornalieri, 20 giorni per il Nebbiolo e 15 giorni per Croatina, Vespolina e Uva rara. Fermentazione malolattica in legno che avviene in modo naturale durante la primavera successiva

#### Affinamento

maturazione in botti di rovere di Slavonia da 35 ettolitri per 48 mesi. Affinamento in bottiglia di 6 mesi prima della distribuzione

#### Gradazione alcolica

12,5 % vol

#### Acidità totale

6,10 g/l

#### Capacità d'invecchiamento

oltre i 20 anni

#### Enologo

Maurizio Forgia

#### Quantità prodotta

3946 bottiglie da 0,75 l, 300 bottiglie da 1,5 l, 30 bottiglie da 3 l