

# LA PALAZZINA

## BRAMATERRA DOC

### RISERVA 2008



#### **Caratteristiche organolettiche**

colore rosso granato con riflessi rubino, il vino è limpido e abbastanza consistente. Al naso è complesso con note di frutti di bosco, di balsamico e di liquirizia, sentori minerali e una leggera speziatura. In bocca, prevalgono ancora freschezza, tannicità e sapidità. Il vino è pronto e di grande longevità.

#### **Uve**

Nebbiolo 80%, Croatina 10%, Vespolina 5%, 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**

6,79 g/l

#### **Capacità d'invecchiamento**

oltre i 20 anni

#### **Enologo**

Maurizio Forgia

#### **Quantità prodotta**

1153 bottiglie da 0,75 l, 80 bottiglie da 1,5 l, 5 bottiglie da 3 l