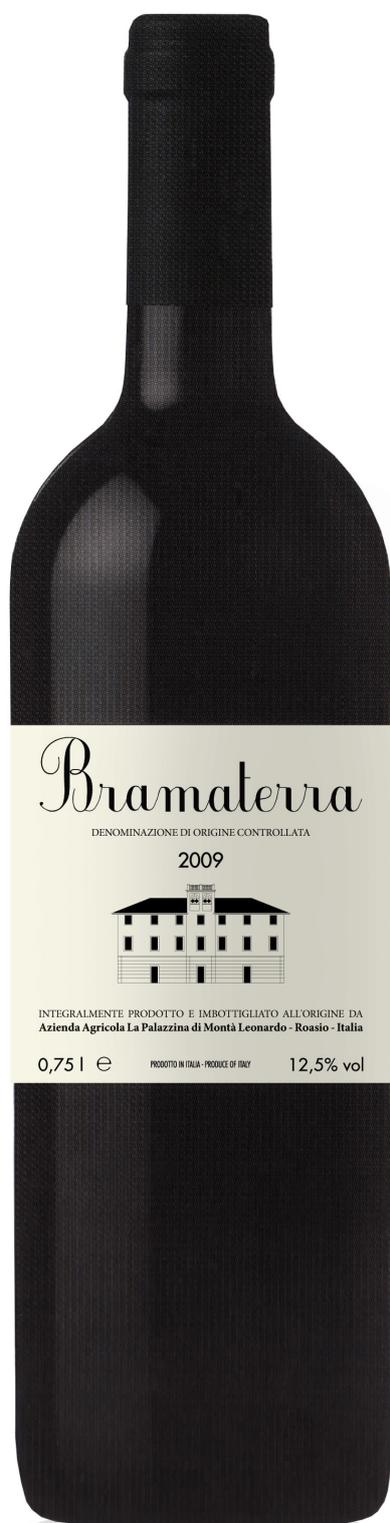


# LA PALAZZINA

## BRAMATERRA DOC

2009



### **Caratteristiche organolettiche**

colore rosso granato. Limpido e consistente. Al naso il vino è complesso con note di frutti di bosco, viola appassita, liquirizia, sentori minerali e una leggera speziatura. In bocca il Bramaterra 2009 è equilibrato grazie all'acidità ancora importante e alla discreta tannicità

### **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**

6,12 g/l

### **Capacità d'invecchiamento**

oltre i 20 anni

### **Enologo**

Maurizio Forgia

### **Quantità prodotta**

3113 bottiglie da 0,75 l, 100 bottiglie da 1,5 l, 5 bottiglie da 3 l