

LA PALAZZINA

BRAMATERRA DOC

2010



Caratteristiche organolettiche

Colore rosso granato con riflessi aranciati, il vino è limpido e abbastanza consistente. Al naso è complesso con note speziate di noce moscata e cannella, richiami floreali e il tipico sentore balsamico. In bocca prevalgono ancora freschezza, tannicità e sapidità. Il vino ha un grande potenziale evolutivo.

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 36 mesi. Affinamento in bottiglia di 6 mesi prima della distribuzione

Gradazione alcolica

12,5 % vol

Acidità totale

5,69 g/l

Capacità d'invecchiamento

oltre i 20 anni

Enologo

Maurizio Forgia

Quantità prodotta

650 bottiglie da 0,375 l, 2970 bottiglie da 0,75 l, 300 bottiglie da 1,5 l, 10 bottiglie da 3 l