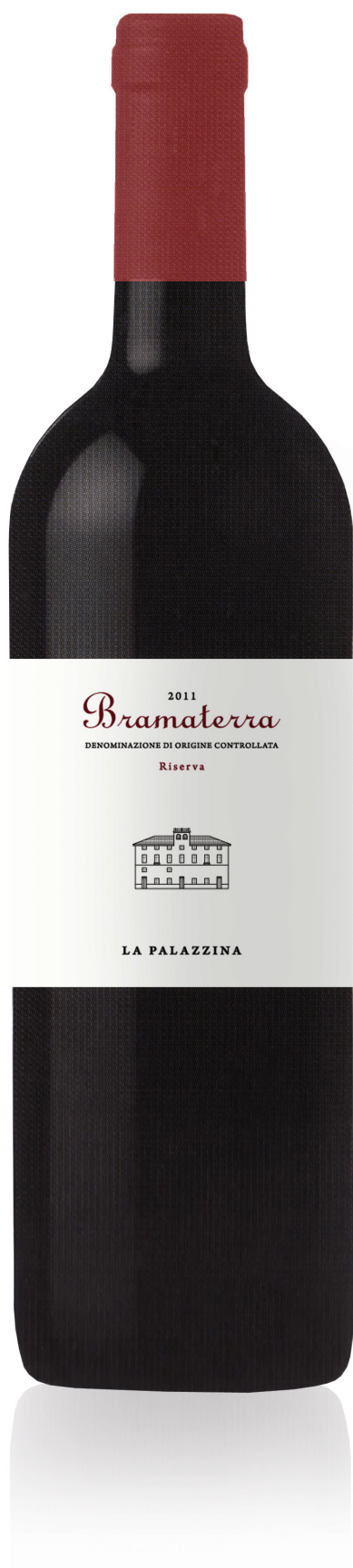


LA PALAZZINA

BRAMATERRA DOC

RISERVA 2011



Caratteristiche organolettiche

colore rosso granato, limpido e consistente. Al naso è complesso: frutta in confettura, anzitutto ciliegia, liquirizia, note balsamiche e minerali. In bocca abbina alla tipica freschezza e sapidità, una maggiore morbidezza dovuta anche al tenore alcolico. Vino pronto, con grande potenziale d'invecchiamento.

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 12 mesi prima della distribuzione

Gradazione alcolica

13 % vol

Acidità totale

5,66 g/l

Capacità d'invecchiamento

oltre i 20 anni

Enologo

Maurizio Forgia

Quantità prodotta

3153 bottiglie da 0,75 l, 200 bottiglie da 1,5 l, 10 bottiglie da 3 l