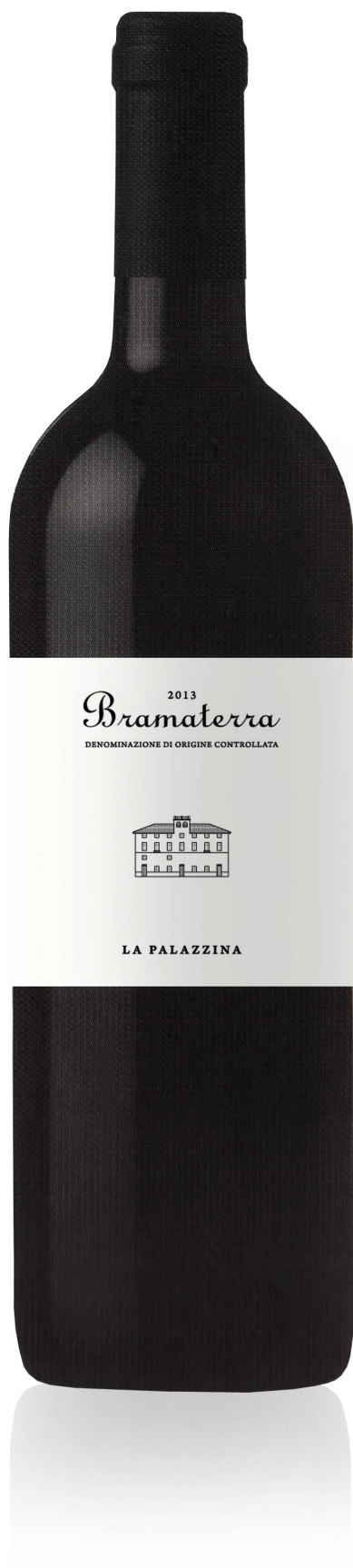


LA PALAZZINA

BRAMATERRA DOC

2013



Caratteristiche organolettiche

Colore rosso granato con riflessi rubino, limpido e abbastanza consistente. Al naso è complesso con sentori di ciliegia, note balsamiche e minerali. In bocca il 2013 è molto fresco e sapido, con note ferrose, di liquirizia e un finale leggermente amaro. Vino pronto, con una buona capacità 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 36 mesi. Affinamento in bottiglia di 6 mesi prima della distribuzione

Gradazione alcolica

12 % vol

Acidità totale

6,67 g/l

Capacità d'invecchiamento

oltre i 20 anni

Enologo

Maurizio Forgia

Quantità prodotta

540 bottiglie da 0,375 l, 2743 bottiglie da 0,75 l, 100 bottiglie da 1,5 l, 30 bottiglie da 3 l