

LA PALAZZINA

COSTE DELLA SESIA ROSSO 2010



VALUTAZIONE CLIMATICA DELL'ANNATA: eccezionale

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1033 da 0.75 l e 150 da 1,5 l

NOTE DEGUSTATIVE: colore vivo, rosso rubino; di buona consistenza. Al naso è caratteristico, ruggine e grafite, seguita da sottili sentori fruttati e floreali. In bocca è schietto, genuino, sapido con tannini piacevolmente pronunciati. Di corpo snello, beverino.

ABBINAMENTI: ottimo con arrostiti, brasati e selvaggina, salumi e formaggi, risotti, tonno e pesce spada alla piastra. Servire a 18°/20° C.

SCHEDA TECNICA

VARIETÀ: Nebbiolo (Spanna) 50%, Croatina 25%, Vespolina 15%, Uva rara 10%

VIGNETO: si trova nel comune di Roasio, a 300/350 metri s.l.m., nel cuore dell'Alto Piemonte. L'età media dei vigneti è di 25/30 anni. Sistema di allevamento a Guyot con una densità media di 3000 viti per ettaro. Il terreno di medio impasto tendente al sabbioso con presenza di argilla è orientato a sud-sud-ovest.

RESA PER ETTARO: 40 q/ha

VENDEMMIA: manuale in cassetta. Durante la prima metà di ottobre 2010.

VINIFICAZIONE: le uve vengono raccolte in momenti diversi a seconda della varietà e seguono le varie fasi di vinificazione separatamente. Dopo la pigiatura e diraspatura, la fermentazione con macerazione in vasche d'acciaio dura 15/20 giorni, periodo in cui si effettuano frequenti rimontaggi giornalieri. Dopo la fermentazione malolattica, che avviene in modo naturale durante la primavera successiva, segue un periodo di affinamento in legno di 24 mesi circa. Successivamente il vino risposa in bottiglia per almeno 6 mesi, prima della distribuzione.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

ACIDITÀ TOTALE: 5,9 g/l