

LA PALAZZINA

COSTE DELLA SESIA ROSSO DOC 2012



Caratteristiche organolettiche

colore rosso rubino con riflessi granato, limpido e consistente. Al naso, intenso e caratteristico, spiccano sentori di frutti di bosco, viola e un leggero speziato. In bocca la freschezza prevale grazie a un tannino ancora vivace.

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 10 ettolitri per 18 mesi. Affinamento in bottiglia di 6 mesi prima della distribuzione

Gradazione alcolica

12,06% vol

Acidità totale

6,99 g/l

Enologo

Maurizio Forgia

Quantità prodotta

866 bottiglie da 0,75 l