

## LA PALAZZINA

### COSTE DELLA SESIA ROSSO DOC 2014



#### **Caratteristiche organolettiche**

colore rosso rubino, limpido e abbastanza consistente. Ha un profumo intenso e abbastanza complesso, con sentori di frutta rossa piccola, ciliegia, viola e una delicata speziatura. In bocca prevalgono ancora freschezza e tannicità.

#### **Uve**

Nebbiolo 50%, Croatina 25%, Vespolina 15%, Uva rara 10%

#### **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% vol

#### **Acidità totale**

6,46 g/l

#### **Enologo**

Maurizio Forgia

#### **Quantità prodotta**

1293 bottiglie da 0,75 l, 20 bottiglie da 1,5 l