



PALAZZONA DI MAGGIO

FOLLOW US:



@PALAZZONADIMAGGIO



## MALETO CHARDONNAY



**Formato**  
Bottiglia da 75cl



**Tipo di Vino**  
Vino Bianco Fermo



**Zona**  
Imola (Bo) - Romagna



**Vitigni**  
Chardonnay



**All'occhio**  
Colore giallo tendente al dorato, trasparente



**Al naso**  
Sentori di mela verde, ananas, pera volpina  
e fiori di campo.



**In bocca**  
Buona acidità, strutturato con finale asciutto  
e pulito.



**ProWein 2013**  
Selezione mondiale  
banco di assaggio selezionato



**Vino del Tribuno**  
2014-2016-2017  
Attestato di Gran Merito



INTERNATIONAL COMPETITION OF WINES FOR FISH

2ª Edizione, Ancona, 15-16-17 Maggio 2013

**Selezione Internazionale  
Vini da Pesce 2013**  
Diploma di Merito



## Scheda tecnica

<b>NOME COMPLETO:</b>	MALETO
<b>DENOMINAZIONE:</b>	COLLI D'IMOLA CHARDONNAY DOP
<b>ANNATA:</b>	2018
<b>VITIGNO:</b>	100% CHARDONNAY
<b>DENSITÀ IMPIANTO:</b>	5500/HA
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO:</b>	CORDONE SPERONATO
<b>RESA PER ETTARO:</b>	90 QUINTALI
<b>PRODUZIONE ANNUA:</b>	13.200 BOTTIGLIE
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	13% VOL
<b>ACIDITÀ TOTALE:</b>	6,0 G/L
<b>ESTRATTO SECCO N.R.</b>	21,9 G/L
<b>RESIDUO ZUCCHERINO:</b>	0,5 G/L
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	OTTIMALE A 10°C



### Descrizione

Maleto è prodotto da uve Chardonnay in regime biologico raccolte a mano con vendemmia di selezione in piccole cassette verso metà - fine agosto.

È un vino adatto a molteplici occasioni e abbinamenti.

Minerale, di facile beva e notevole freschezza ma con buona struttura, ottimo da giovane ma in grado di esprimere il suo meglio dopo un affinamento in bottiglia di un paio di anni.



### Metodo di Vinificazione

Le uve Chardonnay vengono vinificate in bianco a temperatura controllata a 15-18° in vasche di acciaio inox.

Quando l'annata è favorevole, utilizziamo una piccola percentuale di bucce sulla massa totale con una successiva maturazione lenta.

Successivamente viene affinato all'interno di vasche in acciaio inox per almeno 6 mesi per poi finire l'affinamento in bottiglia per altri 2 mesi.



### Caratteristiche Terreno e Vigneto

I nostri vigneti di Chardonnay sono stati messi a dimora nel 2007 in terreni a medio impasto a prevalenza argillosa con sabbia e limo.

La superficie del vigneto è di circa 2 ettari ed è in corso la certificazione biologica.

Le uve provengono dai poderi Poggio nelle colline di San Pietro di Ozzano nella zona Doc Colli d'Imola ad un'altitudine di 80-90 m.s.l.m. con i filari orientati da est a ovest.

Il favorevole e particolare microclima, caratterizzato da una elevata escursione termica giorno-notte e da un'ottima ventilazione anche nel periodo estivo, ci permette di ottenere uve di alta qualità e vini complessi caratterizzati da elevata acidità, freschezza e longevità.



### Abbinamenti Gastronomici

Il Maleto è un vino molto versatile adatto a qualsiasi tipo di abbinamento.

Ottimo abbinato a piatti di pesce, antipasti o piatti di verdure.

Ideale anche abbinato a primi piatti con ragù di carne bianca.