



PALAZZONA DI MAGGIO

FOLLOW US:



@PALAZZONADIMAGGIO



ULZIANO SANGIOVESE



Formato
Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino
Rosso Fermo Biologico



Zona
Imola (Bo) - Romagna



Vitigni
Sangiovese - Ciliegiolo



All'occhio
Colore rosso rubino e riflessi violacei



Al naso
Sentori di viola, frutti rossi e bacche, fiori di rosa e spezie dolci.



In bocca
Sapido, intenso, con equilibrata acidità e tannini croccanti.



Vini Buoni d'Italia Touring
Vino 2014 da non perdere



Merano Wine Festival 2012
2010 selezionato



Vino del Tribuno
2012-2013-2014-2015-2016-2017
Attestato di Gran Merito



Slow Wine 2019
2016 vino quotidiano



Scheda tecnica

NOME COMPLETO:	ULZIANO
DENOMINAZIONE:	RUBICONE SANGIOVESE IGP
ANNATA:	2019
VITIGNO:	90% SANGIOVESE 10% CILIEGIOLO
DENSITÀ IMPIANTO:	5500/HA
FORMA DI ALLEVAMENTO:	CORDONE SPERONATO
RESA PER ETTARO:	90 QUINTALI
PRODUZIONE ANNUA:	18.000 BOTTIGLIE
GRADAZIONE ALCOLICA:	13,50% VOL
ACIDITÀ TOTALE:	5,70 G/L
ESTRATTO SECCO N.R.	30,50 G/L
RESIDUO ZUCCHERINO:	0,1 G/L
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16°C



Descrizione

Ulziano è prodotto da uve Sangiovese di due diversi cloni con una piccola parte di uve Ciliegiolo.

Le uve in regime biologico sono raccolte a mano con vendemmia di selezione in piccole cassette a partire dalla metà del mese di settembre.

Un vino a tutto pasto di sorprendente freschezza ma con una buona struttura, adatto a molte occasioni e abbinamenti.

Un Sangiovese di qualità e facile beva, ottimo da giovane ma sorprendente se lasciato affinare in bottiglia per un periodo fino a 5 anni.



Metodo di Vinificazione

Le uve vengono vinificate a temperatura controllata, circa 28°, in vasche di acciaio inox.

Utilizziamo una tecnica di macerazione breve con rimontaggi giornalieri.

La maturazione avviene in vasche di acciaio inox per 10 mesi per finire l'affinamento in bottiglia per almeno 2 mesi.



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I nostri vigneti di Sangiovese sono stati messi a dimora nel 2005 e 2006 su una superficie di circa 5 ettari.

I terreni sono a medio impasto a prevalenza argillosa con sabbia e limo.

Le uve da certificazione biologica provengono dai poderi Poggio e Quercia nelle colline di San Pietro di Ozzano Emilia nella zona Doc Colli d'Imola in provincia di Bologna ad un'altitudine che varia tra 80 e 170 m.s.l.m.

L'orientamento dei filari varia a seconda degli appezzamenti con una prevalenza nord-sud.

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



Abbinamenti Gastronomici

Piadina romagnola con salumi, seppie in umido, pasta con ragù.