

# *Palazzona di Maggio*

**Nome: DRACONE RISERVA**  
(Wine name)

**Denominazione: COLLI D'IMOLA  
ROSSO DOP**  
(Appellation name)

**Annata: 2009**  
(vintage)

**Zona di produzione: ROMAGNA  
-COLLI D'IMOLA**  
(Area of production)

**Vitigni: MERLOT 45%- CABERNET  
FRANC 45%- PETIT VERDOT 10%**  
(Grape variety)

**Tipologia terreno: ARGILLE  
ALLUVIONALI**  
(Soil type)

**Eta' vigneti: 13 anni**  
(Age of vineyards)

**Densita' di impianto: 5.500 piante  
per ha**  
(Planting density)

**Resa per ettaro: 55 qli**

**Periodo di vendemmia: settembre**  
(Harvest Period)

**Vinificazione (Vinification) : macerazione a temperatura controllata e  
successivamente macerazione post-fermentativa sulle bucce.**

**Affinamento (Ageing) : in fusti di rovere da 500 lt per 24-30 mesi. In  
bottiglia per almeno 18 mesi.**

**Gradazione alcolica: 14,50°**  
(Alcoholic strenght)

**Temperatura di servizio: 18°**

**Note di degustazione: rosso rubino molto intenso, al naso note di  
vaniglia, tabacco Virginia, pepe verde, ribes, marasca in confettura e  
composta di lampone. Al palato grande intensità e persistenza, grande  
rotondità, giusto equilibrio. Tannini ben disegnati. Secco e con finale  
lungo, speziato e minerale.**

