

Palazzona di Maggio

**Nome: MALETO (Borgo
Medioevale)**
(Wine name)

**Produttore: TENUTA PALAZZONA
DI MAGGIO**
(Producer)

Regione: EMILIA ROMAGNA
(Region)

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

Vitigni: CHARDONNAY
(Grape variety)

Annata: 2014
(Vintage)

**Vigneti: a spalliera con potatura
a cordone speronato. Sesto di
impianto 2,20 x 0,80**
(Vineyards)

**Denominazione: COLLI D'IMOLA
CHARDONNAY DOP**
(Appellation Name)

Altitudine: 80 mt
(Altitude)

Clima: TEMPERATO
(Climate)

Tipologia terreno: ARGILLE ALLUVIONALI.
(Soil type)

Eta' vigneti: 9 anni
(Age of vineyards)

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

Resa per ettaro: 90 qli

Vendemmia: metà, fine agosto
(Harvest Period)



Vinificazione: in bianco senza macerazione a temperatura controllata 15-18° in vasche di acciaio inox. Si evita la fermentazione malolattica con frequenti travasi. Nelle annate favorevoli utilizzo 5% di bucce sulla massa totale

(Vinification)

Affinamento: in vasche di acciaio per 6 mesi. In bottiglia per altri 2 mesi.

(Ageing)

Gradazione alcolica: 12,9°

(Alcoholic strenght)

Note di degustazione: colore giallo tendente al dorato, trasparente. Al naso sentori di mela verde, ananas, pera volpina, fiori di campo, acacia, erba secca di stagione e leggera traccia di biancospino. Equilibrato con giusta acidità, strutturato con buon finale, asciutto e pulito.

Capacita' bottiglia: 750 ml

(Size)

Note: vino ottenuto da uve di esclusiva provenienza della Tenuta

(Notes)

PREMI E RICONOSCIMENTI

PROWEIN DUSSELFORF 2013: menzione speciale

PREMIO VINO DEL TRIBUNO 2013

VINO DEL TRIBUNO 2015