



Palazzo di Maggio
lapalazona@gmail.com
www.palazzonadimaggio.it



Dracone Riserva – Merlot Cabernet Franc



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino Rosso Fermo



Zona

Imola (BO) - Romagna



Vitigni

Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot



All'occhio

Colore rosso rubino vivace e concentrato.



Al naso

Sentori di confettura, frutta rossa, frutti di bosco, ribes, tabacco e pepe nero.



In bocca

Gusto rotondo, equilibrato e persistente. Tannini levigati, finale speziato e minerale



THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE

MERANO WINE FESTIVAL

2013 selezionato



**GUIDA VINI ECCELLENTI
D'ITALIA**

2013-2014 Grappolo d'Oro



AIES EMILIA ROMAGNA

Vino da ricordare 2016



**GUIDA AIS EMILIA
ROMAGNA DA BERE**

*2012-2013 6 Acini con
menzione di eccellenza*



Scheda Tecnica

Nome Completo	Dracone Riserva
Denominazione	Colli d'Imola Rosso Riserva Dop
Annata	2009
Vitigno	45% Merlot 45% Cabernet Franc 10% Petit Verdot
Densità Impianto	5500/ha
Forma di Allevamento	Cordone speronato
Produzione Annuale	9300 bottiglie
Gradazione Alcolica	14,5% VOL
Acidità Totale	5,9 g/l
Residuo Zuccherino	1,2 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 18°C



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I nostri vigneti di Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot sono stati messi a dimora a partire dal 2003 e fino al 2006 per un totale di circa 7 ettari.

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

Le uve provengono dal podere Farnè, Poggio e Quercia nelle colline di San Pietro di Ozzano Emilia in provincia di Bologna nella zona Doc Colli d' Imola 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 microclima ci permette di ottenere uve di alta qualità e vini corposi ma caratterizzati da elevata acidità e freschezza.



Descrizione

Il Dracone Riserva è prodotto raccogliendo manualmente e selezionando accuratamente le uve da certificazione biologica Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot nel mese di settembre.

Le uve provengono esclusivamente dai migliori vigneti della tenuta e vengono vinificate singolarmente in vasche a temperatura controllata e poi in botti di legno.

Un vino di grande struttura e eleganza adatto a un lungo affinamento in bottiglia, da 10 e fino a 15 anni.



Metodo Vinificazione

La vinificazione delle uve di Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot avviene tramite una macerazione lunga a temperatura controllata con rimontaggi giornalieri.

Successivamente avviamo una macerazione post-fermentativa sulle bucce.

Viene poi affinato per almeno 24 mesi in fusti di rovere da 500lt, di primo e secondo passaggio.



Abbinamenti Gastronomici

Il nostro Dracone Riserva è un vino che si sposa perfettamente con tutti i piatti a base di carni rosse alla griglia.

Ideale se degustato in abbinamento a piatti a base di selvaggina.