



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



Dracone – Merlot Cabernet Franc



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Rosso strutturato



Zona

Imola (BO) - Romagna



Vitigni

Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot



All'occhio

Colore rosso rubino di media trasparenza.



Al naso

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



In bocca

Rotondo, equilibrato e persistente. Tannini decisi ma morbidi.



**DECANTER WINE WORLD
AWARD 2012**

medaglia di bronzo



THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE

**MERANO WINE FESTIVAL
2012-2013**

selezionato



VINO DEL TRIBUNO

*attestato di Gran Merito
2012-2014-2016-2017*



**GUIDA AIS EMILIA
ROMAGNA DA BERE**

*2017-2018 6 Acini con
menzione di eccellenza*



Scheda Tecnica

Nome Completo	Dracone
Denominazione	Colli d'Imola Rosso Dop
Annata	2014
Vitigno	50% Merlot 40% Cabernet Franc 10% Petit Verdot
Densità Impianto	5500/ha
Forma di Allevamento	Cordone speronato
Resa per ettaro	65 quintali
Produzione Annuale	13200 bottiglie
Gradazione Alcolica	14,5% VOL
Acidità Totale	5,5 g/l
Residuo Zuccherino	1,1 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 18°C



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I vigneti di Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot sono stati messi a dimora a partire dal 2003 e fino al 2006 in terreni a medio impasto a prevalenza argillosa con sabbia e limo.

Le uve provengono dai 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, caratterizzato da una elevata escursione termica giorno-notte anche nel periodo estivo, ci permette di ottenere uve di alta qualità e vini corposi caratterizzati da elevata acidità e quindi freschezza.



Descrizione

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

Le uve provengono esclusivamente dai vigneti della tenuta e vengono vinificate singolarmente.

Un vino di grande carattere con notevoli capacità di evoluzione in bottiglia, da 8 a 10 anni.



Metodo Vinificazione

Le uve di Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot vengono vinificate tramite una macerazione medio-lunga a temperatura controllata effettuando dei rimontaggi giornalieri.

Successivamente viene affinato per almeno 18 mesi per una parte in vasche di acciaio, per un'altra parte, circa il 25% in fusti di rovere da 500 lt. di secondo e terzo passaggio.



Abbinamenti Gastronomici

Il nostro Dracone è un vino che si sposa perfettamente a piatti saporiti, come pasta con ragù di cinghiale, carni rosse alla griglia.

Ottimo anche degusato in abbinamento a formaggi stagionati a pasta dura.