



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



Le Armi – Sangiovese Riserva



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Romagna Sangiovese Riserva



Zona

Imola (BO) - Romagna



Vitigni

100% Sangiovese



All'occhio

Colore rosso rubino impenetrabile.



Al naso

Note di ciliegia in confettura, prugne, note floreali, spezie dolci e cioccolato.



In bocca

Freschezza e sapidità, buona persistenza, tannini levigati con finale lungo e fruttato.



VINO DEL TRIBUNO

2016 attestato di Gran Merito



GUIDA AIS EMILIA ROMAGNA DA BERE

2016 6 Acini con menzione di eccellenza



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

2017 medaglia d'argento



Scheda Tecnica

Nome Completo	Le Armi
Denominazione	Romagna Sangiovese Riserva
Annata	2011
Vitigno	100% Sangiovese
Densità Impianto	5500/ha
Forma di Allevamento	Cordone speronato
Resa per ettaro	45 quintali
Produzione Annua	2250 bottiglie
Gradazione Alcolica	15% VOL
Acidità Totale	7,1 g/l
Residuo Zuccherino	2,0 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 18°C



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 provengono dal podere Poggio e Quercia nelle colline di San Pietro di Ozzano nella zona Doc Colli d' Imola in provincia di Bologna ad un'altitudine che varia tra i 95 e i 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

Le Armi è un vino prodotto raccogliendo e selezionando accuratamente a mano le uve di Sangiovese.

I grappoli vengono diradati e ridotti su misura verso metà e fine settembre.

Le uve provengono esclusivamente dai migliori vigneti della tenuta, in regime di certificazione biologica.

Un vino di grande struttura e complessità adatto a esprimere le sue migliori qualità dopo una lunga maturazione in bottiglia.



Metodo Vinificazione

Le uve di Sangiovese vengono vinificate a temperatura controllata all'interno di vasche in acciaio inox con tecniche di macerazione a temperatura controllata.

Successivamente viene fatta una macerazione post-fermentativa sulle bucce.

Infine viene trasferito in fusti di rovere da 500 litri per un affinamento tra i 24 e i 30 mesi.



Abbinamenti Gastronomici

Il Sangiovese Riserva Le Armi è un vino che si sposa perfettamente con piatti saporiti.

E' ottimo se degustato in abbinamento a piatti di carne rossa o selvaggina, brasati.