



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



Maleto – Chardonnay



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Bianco Fermo



Zona

Imola (BO) - Romagna



Vitigni

Chardonnay



All'occhio

Colore giallo tendente al dorato, trasparente.



Al naso

Sentori di mela verde, ananas, pera volpina e fiori di campo.



In bocca

Buona acidità, strutturato con finale asciutto e pulito



PROWEIN 2013

*selezione mondiale banco di
assaggio selezionato*



**SELEZIONE
INTERNAZIONALE
VINI DA PESCE**

INTERNATIONAL COMPETITION OF WINES FOR FISH

2ª Edizione, Ancona, 15-16-17 Maggio 2013

**SELEZIONE INTERNAZIONALE VINI
DA PESCE**

2013 diploma di Merito



VINO DEL TRIBUNO

*2014- 2016-2017 attestato di Gran
Merito*



Scheda Tecnica

Nome Completo	Maletto
Denominazione	Colli d'Imola Chardonnay Dop
Annata	2017
Vitigno	100% Chardonnay
Densità Impianto	5500/ha
Forma di Allevamento	Cordone speronato
Resa per ettaro	90 quintali
Produzione Annuale	13200 bottiglie
Gradazione Alcolica	13% VOL
Acidità Totale	5,40 g/l
Residuo Zuccherino	0,5 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 10°C



Caratteristiche Terreno e Vigneto

I nostri vigneti di Chardonnay sono stati messi a dimora nel 2007 in terreni a medio impasto a prevalenza argillosa con sabbia e limo.

La superficie del vigneto è di circa 2 ettari ed è in corso la certificazione biologica.

Le uve provengono dai poderi Poggio nelle colline di San Pietro di Ozzano nella zona Doc Colli d' Imola ad un'altitudine di 80 – 90 m.s.l.m. con i filari orientati da est a ovest.

Il favorevole e particolare microclima, caratterizzato da una elevata escursione termica giorno –notte e da un'ottima ventilazione anche nel periodo estivo, ci permette di ottenere uve di alta qualità e vini complessi caratterizzati da elevata acidità, freschezza e longevità.



Descrizione

Maletto è prodotto dalle nostre uve Chardonnay: vengono selezionate e raccolte a mano verso la metà-fine di agosto.

E' un vino adatto a ogni occasione e abbinamento.

Si può bere giovane, ma può esprimere il suo meglio dopo un invecchiamento in bottiglia di 2-3 anni.



Metodo Vinificazione

Le uve di Chardonnay vengono vinificate in bianco a temperatura controllata a 15-18° in vasche di acciaio inox.

Quando l'annata è favorevole, utilizziamo una piccola percentuale di bucce sulla massa totale con una successiva maturazione lenta.

Successivamente viene affinato all'interno di vasche in acciaio inox per almeno 6 mesi per poi finire l'affinamento in bottiglia per altri 2 mesi.



Abbinamenti Gastronomici

Lo Chardonnay Maletto è un vino molto versatile adatto a qualsiasi tipo di abbinamento.

Ottimo da degustare abbinato a piatti di pesce, antipasti o piatti di verdure.

Ideale anche da degustare abbinato a primi piatti con ragù di carne bianca.