



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



Ulziano – Sangiovese Superiore



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Rosso Fermo



Zona

Imola (BO) - Romagna



Vitigni

Sangiovese - Ciliegiolo



All'occhio

Colore rosso rubino e riflessi violacei



Al naso

Sentori di viola, frutti rossi e bacche, fiori di rosa e spezie dolci.



In bocca

Sapido, intenso, con equilibrata acidità e tannini croccanti.



VINI BUONI D'ITALIA TOURING

Vino 2014 da non perdere



THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE

MERANO WINE FESTIVAL

2012 selezionato



VINO DEL TRIBUNO

2012-2013-2014-2015-2016-2017

certificato di merito



SLOW WINE

2016 Vino Quotidiano



Scheda Tecnica

Nome Completo	Ulziano
Denominazione	Romagna Sangiovese Superiore Dop
Annata	2017
Vitigno	90% Sangiovese 10% Ciliegiole
Densità Impianto	5500/ha
Forma di Allevamento	Cordone speronato
Resa per ettaro	90 quintali
Produzione Annuale	13200 bottiglie
Gradazione Alcolica	13,5% VOL
Acidità Totale	5,9 g/l
Residuo Zuccherino	0,5 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 16°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 da certificazione biologica provengono dai poderi Poggio e Quercia nelle colline di San Pietro di Ozzano Emilia nella zona Doc Colli d' Imola in provincia di Bologna 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 e particolare microclima, caratterizzato da una elevata escursione termica giorno-notte e un'ottima ventilazione anche nel periodo estivo, ci permette di ottenere uve di alta qualità e vini corposi e complessi caratterizzati da elevata acidità e freschezza.



Descrizione

L'Ulziano è un vino prodotto da uve Sangiovese e Ciliegiole selezionate e raccolte a mano nella seconda metà di settembre in vari poderi della tenuta.

È un vino di qualità a tutto pasto, per un consumo quotidiano adatto a molte occasioni e abbinamenti.

La capacità di invecchiamento in bottiglia è di almeno 5 anni.



Metodo Vinificazione

Le uve di Sangiovese vengono vinificate a temperatura controllata a circa 28° all'interno di vasche in acciaio inox.

Utilizziamo una tecnica di macerazione breve con rimontaggi giornalieri.

Infine viene affinato in vasche di acciaio inox per almeno 10 mesi per finire l'affinamento in bottiglia per 1 mese.



Abbinamenti Gastronomici

Il Sangiovese Ulziano è un vino a tutto pasto, adatto a qualsiasi occasione.

Ideale se degustato in abbinamento a un piatto di piadina e salumi oppure con un ottimo piatto di pasta con ragù alla bolognese.