



## Scheda Tecnica **PALMINA 2024**

Rosato Toscana I.G.T.



### *Vigneto*

10 - 20 anni  
450-500 m s.l.m  
Calcere e argilla.  
Guyot e cordone  
Resa: 70 q/ha  
Densità: 6500 pl/ha

### *Varietà*

100% Sangiovese

### *Prima annata*

2014

**Conduzione biologica  
(Certificazione ICEA)  
dei vigneti dal 2006**

### *Alcol*

12,50%

### *Vendemmia manuale*

Settembre 2024. Raccolta a mano con due selezioni: in vigna e su tavolo di cernita vibrante.

### *Vinificazione*

L'uva è raccolta anticipatamente per garantire una maggiore acidità e subito pressata senza macerazione. La fermentazione avviene per circa 40 giorni in vasche di cemento non vetrificate Nombrot a 15 °C

### *Processo di affinamento*

4 mesi in vasche di cemento e acciaio per tabilizzazione e chiarificazione spontanea

### *Imbottigliamento*

Febbraio 2025

### *Numero di bottiglie*

6000 bt da 0,75 Lt

### *Tappo*

Lafitte Micro IT  
Selezione Riecine 45-24

### *Etichetta*

Tipografia O.G.A.



### *Premi*

<b>2022</b>	91 James Suckling
<b>2021</b>	91 James Suckling
<b>2019</b>	94 James Suckling      90 Wine Advocate

Le bottiglie di vetro utilizzate sono leggere e a basso impatto ambientale. Le capsule e le etichette utilizzate per le bottiglie, sono Polynature riciclabili e rigenerabili conformi alla Direttiva EU 94/62/EC e certificate CSI Recyclabe Polylaminate. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate PEFC: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono biodegradabili.