



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

2022	91 James Suckling	
2021	91 James Suckling	
2019	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.