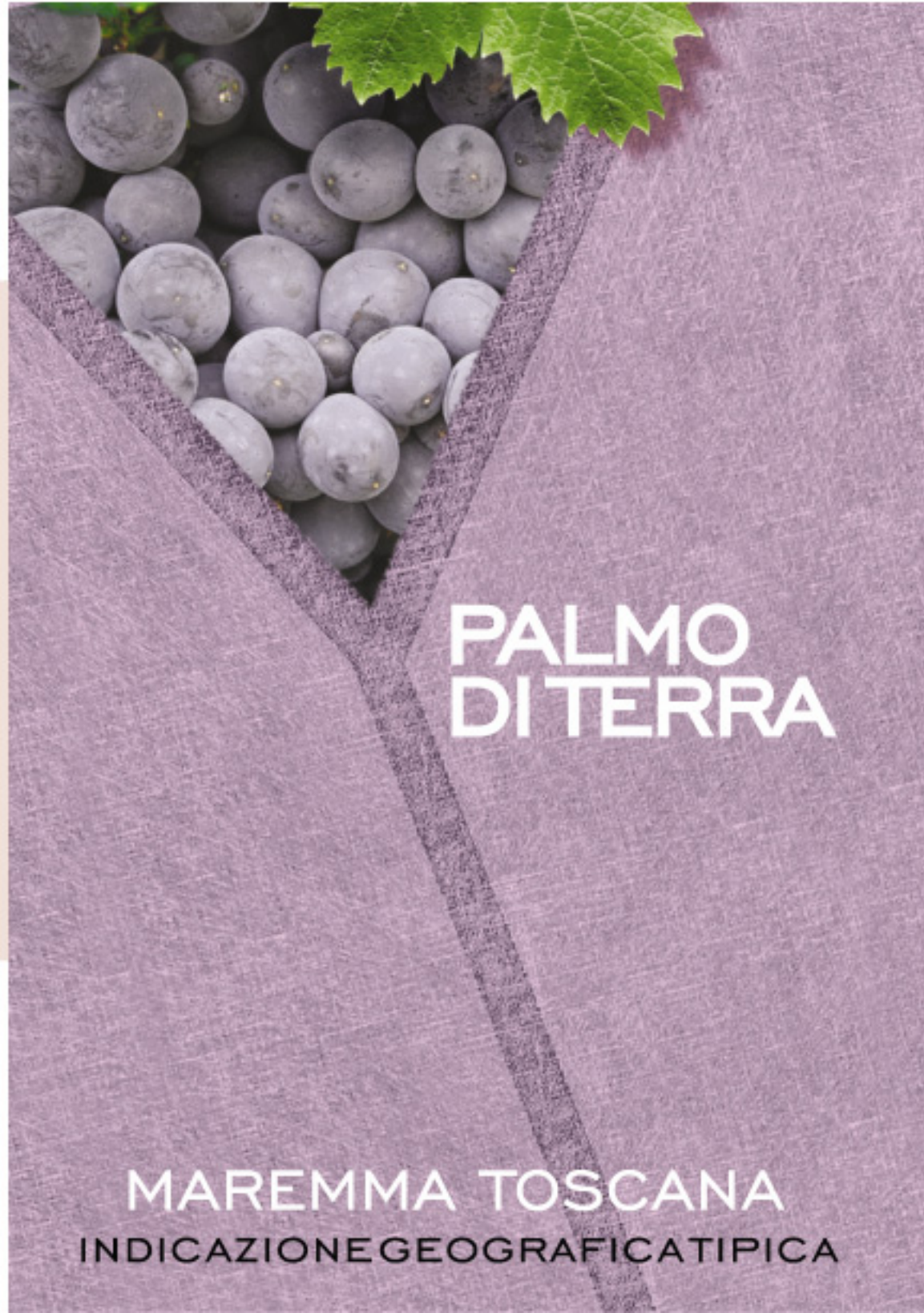


PALMO DI TERRA 2005

Vino ottenuto da uve coltivate con i metodi della agricoltura biologica in applicazione del Reg. CEE 2092/91 certificate da ICEA

Uve	Sangiovese 80% Montepulciano 20%
Portinnesto	Paulsen
Resa per ettaro	72 quintali, 49 ettolitri circa.
Resa per pianta	Kg 1,44
Sistema di allevamento	cordone speronato 2,5 x 0,80 metri
Ceppi per ettaro	5000
Alcool vol. effettivo	% Vol. 13,43
Zuccheri fermentescibili	g/l 0,21
Acidità totale	g/l 4,92
PH	3,55
Anidride solforosa totale	mg/l 46 consentito fino a 200 mg/l
Anidride solforosa libera	mg/l 18
Enologo	Dr. Leonardo Conti, Matura Consulting di Firenze
Degustazione	farlo respirare prima di servirlo a 18 C°

Località Guinzoni, 265 Marsiliana 58010
Manciano (GR) +39 0564. 609187
palmoditerra@palmoditerra.it
www.palmoditerra.it



PALMO DI TERRA

MAREMMA TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



PALMO DI TERRA

Località Guinzoni, 265 Marsiliana
58010 Manciano (Grosseto) +39 0564. 609187
palmoditerra@palmoditerra.it www.palmoditerra.it



L'azienda è di otto ettari di terra nella Maremma toscana, le colline di Saturnia alle spalle, nella piana che da Manciano degrada verso il mare. Qui realizziamo prodotti di alta qualità a coltivazione biologica: vino, olio, zafferano.

Il vigneto è a 90 metri sul livello del mare, su colline esposte a sud-ovest, con un terreno argilloso e calcareo. Le uve - Sangiovese per l'80% e Montepulciano per il 20 - sono coltivate secondo le regole dell'agricoltura biologica su una superficie di 1,5 ettari.



La vendemmia del Palmo di Terra 2005 è stata fatta il 16 e 17 settembre per il Sangiovese e il 24 settembre per il Montepulciano. Le uve sono state raccolte a mano in perfetto stato di maturazione.

La vinificazione è stata realizzata secondo i metodi tradizionali in rosso, con macerazione delle uve per circa 15 giorni. La fermentazione è stata fatta a temperatura controllata di 25 C°. Il Montepulciano è stato vinificato in piccole botti, il Sangiovese in tini di acciaio: sono stati poi riunificati per l'affinamento in bottiglia.



Si è così ottenuto un vino di colore limpido, rosso rubino intenso con delicato profumo di mora. Il sapore è gradevole ed asciutto, armonico, sapido con retrogusto piacevole e persistente.

Il Palmo di Terra 2005, Igt Maremma Toscana, deve il proprio carattere ai vitigni di origine, a un terreno a grande vocazione e un favorevole microclima in cui si mescolano la brezza del mare e l'aria temperata delle colline circostanti.

Il nostro vino è stato inserito nell'Almanacco del Bere bene del Gambero Rosso, che segnala vini che non superano gli otto euro.