



PALAGETTO

LINEA PALAGETTO  
**Sottobosco**  
**San Gimignano DOC**



**Comune di produzione**

San Gimignano

**Età dei vigneti**

15 Anni

**Altitudine**

280-320 Mt s.L.M

**Sistema di allevamento**

Cordone speronato

**Densità di impianto**

4000 Ceppi ad ha

**Produzione ceppo**

1 Kg

**Metodo di vendemmia**

Manuale in cassette, ulteriore selezione delle uve in cantina

**Vinificazione**

Diraspa pigiatura seguita da fermentazione separata per ogni tipologia di uve, in vasche di cemento. Affinamento finale per 36 mesi in barriques

**Durata di affinamento in bottiglia**

Minimo 3 mesi prima della commercializzazione

**Colore**

Rosso rubino con damascature viola

**Naso**

Intensamente speziato con note di affumicato

**Palato**

Ampio e voluminoso, molto persistente

**Temperatura di servizio ideale**

16-18° C

**Abbinamenti**

Può accompagnare i piatti più saporiti e complessi della tradizione toscana. Intrigante l'abbinamento con agnello e pecorini stagionati

**Azienda Agricola Palagetto**

Via di Racciano, 10 - 53037 San Gimignano (Siena) Italy  
Telefono: 0577 943090 | E-mail: [tasting@palagetto.it](mailto:tasting@palagetto.it) | P.IVA. 00786230524  
[www.palagetto.it](http://www.palagetto.it)