

# AKI



## AKI PALMA IGT

---

**Denominazione:** I.G.T. toscana rosso

**Uve**

Sangiovese 85%

Merlot 15%

**Zona di produzione:** Lucignano (AR)

**Superficie vitata:** 2 ettari

**Altitudine dei vigneti:** 300 metri

**Esposizione:** Sud

**Tipologia del terreno:** Medio impasto calcareo con sasso

**Sistema di allevamento:** Spalliera - Cordone Speronato

**Densità di impianto:** 5000 piante/ha

**Resa/ettaro:** 60 hl

**Periodo di vendemmia**

Prima settimana di Ottobre

**Vinificazione**

In acciaio inox a temperatura controllata di 26/28c°  
con macerazione sulle bucce per 14 giorni

**Affinamento in legno**

6 mesi in botti di rovere slavonia

**Affinamento in bottiglia**

3 mesi

**Caratteristiche organolettiche**

Alcool 13% vol.

Colore Rosso rubino intenso

Odore di spezie dolci, frutti di bosco e note balsamiche

Sapore vellutato, armonico, consistente

**Temperatura di servizio**

18° C

**Abbinamento piatto/vino**

Piatti a base di carni bianche rosse, formaggi