ELIA PALAZZESI

2015

Tipologia DOCG

Uvaggio Sangiovese 100%

Sistema di allevamento Cordone speronato

Densità di impianto 4500 ceppi/ha

Caratteristiche dei suoli I suoli da cui prende origine il Brunello di Montalcino sono costituiti da matrici franco-argillose. con ricchezza di scheletro, caratteristica che riesce a conferire nelle ultime fasi di maturazione un moderato stress idrico.

Altitudine e pendenza I vigneti sono situati a 130 m. sl.m. con pendenze variabili tra il 5% e il 10% ed esposizione sud-ovest.

Abbinamenti gastronomici L'elevata struttura del vino lo rende idoneo a confrontarsi con le migliori pietanze a base di cacciagione,aromatiche e ricche di sapore. Si sposa bene anche con formaggi stagionati.

Longevità Grazie alla competa maturazione fenolica della buccia, il vino esalta la pienezza e la morbidezza del tannino dal momento della sua commercializzazione fino a diversi anni di affinamento in bottiglia, così come per il corredo aromatico.

Tecnica di produzione Le uve, raccolte a fine settembre - inizio ottobre. subiscono una pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25-28°C ed estrazione dei composti nobili della buccia con l'ausilio di periodici rimontaggi e delestage. La macerazione sulle bucce ha una durata variabile dai 18 ai 21 giorni. Il vino viene invecchiato per 24 mesi in botti di taglia media e tonneaux. Prima della commercializzazione il vino viene affinato per 8-10 mesi in bottiglia.

Palazzesi Loc. Camigliano - 73, 53024 Montalcino SI - Italia • +39 0577 816606 • info@palazzesimontalcino.it