ELIA PALAZZESI

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Riserva

2013

Bello il colore intenso e virante della nostra migliore espressione di Brunello. Al naso aggredisce i sensi da subito ed e' un'esplosione "sottile" di piaceri, dal tabacco al cacao, alla liquirizia con note di rabarbaro e chiodi di garofano. La sua forte territorialita' si manifesta anche in bocca, con struttura e acidita' ben coese tra loro, mai prevalicanti l'una sull'altra che guideranno il vino verso nuove e sempre splendide evoluzioni. Veramente un vino da grande invecchiamento.

Tipologia DOCG

Uvaggio Sangiovese 100%

Sistema di allevamento Guyot

Densità di impianto 4500 ceppi/ha

Caratteristiche dei suoli
I suoli da cui prende origine il Brunello di Montalcino Riserva 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 150 m. sl.m. con pendenze variabili tra il 5% e il 10% ed esposizione sud-ovest.

Abbinamenti gastronomici L'eleganza e l'importante struttura del vino permettono abbinamenti con carni di diversa tipologia – non solo cacciagione – preparati attraverso lunghe cotture, arricchiti con odori, ingredienti e salse o sughi ricchi. Tale complessità nelle pietanze serve a bilanciare la complessità gustativa e aromatica del Brunello Riserva, sostenendone così l'importante struttura.

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 di 30 giorni. Il vino viene invecchiato per 40 mesi in botti da 20 hl nuove. Prima della commercializzazione il vino viene affinato per 18 mesi in bottiglia.

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