

La Palazzetta

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Produktionsgebiet	Castelnuovo dell'Abate - 365 m über dem Meeresspiegel
Boden	Reich und vielfältig, steinig, mit Kalkstein, Sandstein und Quarz. Besonders wichtig ist das Vorkommen von Kaolin, einem Schottergestein, das fast das gesamte Sonnenlicht reflektiert und so eine bessere phenolische Reifung der Trauben ermöglicht. Der Boden ist ideal für elegante, feine Weine mit ausgeprägter Langlebigkeit.
Trauben	100 % Sangiovese lockerbeerige Trauben
Pflanzenbestand	5500 Pflanzen/Hektar
Erziehungssystem	Zapfenkordon
Alter der Rebstöcke	Mindestens 30-40 Jahre
Alkoholgehalt	14,5 %
Vinifikation	Ausschließlich Handlese aus den ältesten Weingärten; kalte Mazeration (2 Tage) für eine bessere Farbextraktion, gefolgt von alkoholischer und malolaktischer Gärung mit einheimischen Hefen und Bakterien. Die Mazeration dauert durchschnittlich 20 Tage.
Reifung	3,5 Jahre in französischen Eichenfässern mit unterschiedlichem Fassungsvermögen (5-40 hl)
Ausbau	6 Monate
Farbe	Granatapfelrot
Bukett	Intensiv und breit gefächert, mit Noten von roten Früchten (Brombeere und Heidelbeere) und Anklängen von Schokolade
Geschmack	Weiche Tannine, frisch, harmonisch und elegant
Kombinationen mit folgenden Speisen	Rotes Fleisch, Wild und reife Käsesorten