

La Palazzetta

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Area di produzione	Castelnuovo dell'Abate - 365 m sul livello del mare
Terreno	Riccamente variegato, sassoso, con calcare, arenaria, e quarzo. Particolarmente importante è poi la buona presenza di caolino, una roccia detritica che riflette quasi tutta la luce solare che riceve, permettendo così ai grappoli una migliore maturazione fenolica. Ha inoltre il vantaggio di dare vini eleganti e fini, con una spiccata longevità.
Uve	100% Sangiovese a grappolo spargolo
Densità d'impianto	5.500 piante/ettaro
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Età delle vigne	Minimo 30-40 anni
Alcool	14,5%
Vinificazione	Vendemmia esclusivamente manuale, dai vigneti più vecchi; criomacerazione (2 giorni) per una migliore estrazione del colore, seguita da fermentazione alcolica e malolattica con i lieviti e batteri indigeni. La macerazione dura in media 20 giorni.
Invecchiamento	3.5 anni in legno di rovere francese di varia capienza (5-40hl)
Affinamento	6 mesi
Colore	Rosso granato
Bouquet	Intenso e ampio, con note di frutta rossa (more e mirtilli) e sentori di cioccolato
Gusto	Tannini morbidi, buona freschezza, armonia ed eleganza
abbinamenti	Carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati