

La Palazzetta

ROSSO DI MONTALCINO DOC



Produktionsgebiet	Castelnuovo dell'Abate - 365 m über dem Meeresspiegel
Boden	Reich und vielfältig: an der Oberfläche in einer Schicht von ca. 30 cm besonders viel Schwemmkies, in der Tiefe findet sich auch Kalkstein, Sandstein, Quarz und Kaolin.
Trauben	100 % Sangiovese lockerbeerige Trauben
Pflanzenbestand	5500 Pflanzen/Hektar
Erziehungssystem	Zapfenkordon
Alter der Rebstöcke	15-20 Jahre
Alkoholgehalt	14,5 %
Vinifikation	Nach der Weinlese folgt eine kalte Mazeration von ca. 2 Tagen für eine bessere Farbextraktion, gefolgt von alkoholischer Gärung mit einheimischen Hefen und Bakterien. Die Mazeration dauert durchschnittlich 20 Tage.
Reifung	14 Monate in Tonneaux und Fässern mit unterschiedlichem Fassungsvermögen (5-40 hl)
Ausbau	4 Monate
Farbe	Brillantes Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen
Bukett	Intensiv, frisch, fruchtig, mit typischen Noten von Veilchen, Kirsche und Pflaume
Geschmack	Weich, persistent
Kombinationen mit folgenden Speisen	Rotes Fleisch, Wild und Käse

