



- Palazzo -

Rosso di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Prodotto con le stesse uve del Brunello, anche in cantina si applica la medesima tecnica di vinificazione.

Viene poi invecchiato in botti di rovere per un anno. Il Rosso ha un profumo fruttato, ricco, intenso e persistente.

La sua grande struttura non sminuisce affatto la freschezza del vino, che dopo un solo anno di affinamento è pronto da degustare.

Perfetto con antipasti, primi piatti, pollame e carni rosse.

Produced with the same grapes as Brunello and with a similar vinification. Aged in oak casks for one year.

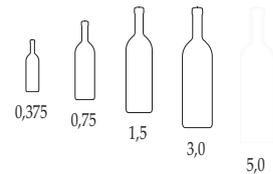
It has a fruity perfume, rich, intense and persistent. Its great structure does not in the least diminish the freshness of the wine, which is ready to be enjoyed with pleasure after just one year and is perfect with antipasto, pasta, poultry and red meats.



Azienda Agricola Palazzo di Lola Cosimo
Loc. Palazzo, 144 · 53024 Montalcino · Siena
Tel. e fax +39 0577 848479 · www.aziendapalazzo.it



Rosso di Montalcino DOC



SCHEDA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Montalcino

UVE
Sangiovese 100%

ESPOSIZIONE VIGNETI E ALTIMETRIA
Sud-Est. 320 mt s.l.m.

TERRENI
Aridi e sassosi.

ETÀ MEDIA DELLE VITI
24 anni.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Cordone speronato.

VENDEMMIA
Ultimi giorni settembre, primi di ottobre.
Raccolta delle uve a mano.

VINIFICAZIONE
In vasche d'acciaio inox da 35/45 hl; macerazione di circa 18-20 gg. ad una temperatura costantemente controllata di 28°C.

INVECCHIAMENTO
12-15 mesi in botti di rovere da 20/25hl.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
6 - 8 mesi prima dell'immissione in commercio.

BOTTIGLIE PRODOTTE
7.000/8.000 bottiglie da 750 ml.

TENORE ALCOLICO
14 %

TECHNICAL SHEET

PRODUCTION AREA
Montalcino Township (SI)

GRAPES
Sangiovese 100%.

VINEYARDS EXPOSURE
Sud-East - 320 mt. a.s.l.

SOIL
Arid and stony

AVERAGE AGE OF VINEYARDS
IN PRODUCTION
24 years.

GROWING SYSTEM
Spurred Cordon

HARVEST
Beginning October. The grapes get handpicked.

VINIFICATION
In stainless steel vats of 30/40 hl; maceration around 18-20 days at a constantly controlled temperature of 28°C.

AGEING
12-15 months in oaks casks of 20/25 hl.

REFINING IN BOTTLE
6 - 8 months before the release on the market.

BOTTLES PRODUCED
7.000/8.000 bottles of 750 ml.

ALCOHOLIC CONTENT
14 %

Azienda Agricola Palazzo di Loia Cosimo

Loc. Palazzo, 144 · 53024 Montalcino · Siena
Tel. e fax +39 0577 848479 · www.aziendapalazzo.it

- Palazzo -