

ALCINEO

2000

Un rosso di pronta beva prodotto solo nelle migliori annate, blend di sangiovese (80%) delle uve destinate a Brunello, più un 20% di cabernet franc, cabernet sauvignon e merlot. Di colore rubino intenso, è corposo ma meno impegnativo. Al naso è ricco di note di bosco e frutti rossi, dal lampone alla ciliegia. Al palato è morbido, elegante e abbastanza persistente.
Accompagna crostini toscani, salumi di Cinta senese, primi piatti al ragù e stufati di carne.

ANNATA
2000

TIPOLOGIA
Indicazione Geografica Tipica

ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Montalcino

UVE
Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet5%.

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

TERRENI
aridi e sassosi

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Cordone speronato

VENDEMMIA
Primi giorni di ottobre. Raccolta delle uve a mano.

VINIFICAZIONE
In vasche di acciaio inox da 30/40hl; macerazione di circa 15-18 gg. ad una temperatura costantemente controllata di 28°-30°C. Dopo la svinatura il vino passa in barrique nuove.

INVECCHIAMENTO
15/18 mesi in barriques francesi di media tostatura.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
24-36 mesi prima dell'immissione in commercio.

BOTTIGLIE PRODOTTE
2.000 bottiglie da 750 ml.

TENORE ALCOLICO
14,5%

Azienda Palazzo Loc. Palazzo, 144 53024 Montalcino SI • +39 0577 849226 • info@aziendapalazzo.it