



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Palazzo

ALCINEO

SCHEDA TECNICA

Da vigne poste a un'altitudine di 320 metri sul livello del mare con esposizione sud/est.




 TIPOLOGIA	Rosso
 DENOMINAZIONE	Toscana IGT
 UVAGGIO	sangiovese 90%, merlot 5%, cabernet 5%
 EVOLUZIONE	8-10 anni
 VOLUME IN ALCOL	14,5%
 TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
 CALICE	Ampio



Palazzo

ALCINEO

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  Di un bel rosso rubino ricco e intenso;
-  al naso esprime si esprime soprattutto su aromi fruttati, tra la ciliegia e il lampone, cui si aggiungono i sentori terziari vanigliati e speziati, per un bouquet olfattivo ricco e piacevole;
-  al palato è di corpo, morbido e dal tannino vellutato, caratterizzato da un'ottima persistenza sul finale.

freschezza
88%



sapidità
84%

corpo
85%

morbidezza
88%

tannicità
82%

VINIFICAZIONE

-  Uve sangiovese, con merlot e cabernet a saldo, raccolte a mano in cassette e vinificate con grande cura per 15-20 giorni.
-  Affinamento in barrique francesi di media tostatura per 15-18 mesi.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un vino intenso, complesso, con una bella struttura e un tannino presente ma mai invadente. Per questo lo consigliamo con piatti che hanno succulenza e persistenza aromatica intensa. Perfetto con secondi di terra saporiti, carne bianca o carne rossa, ma anche selvaggina.

- **UN VINO INTENSO**
- **COMPLESSO**
- **CARNI E FORMAGGI**

COSCIO DI AGNELLO AL FORNO

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Da provare con coscio di agnello al forno aromatizzato con erbe: un piatto intenso e succulento, profumato e complesso, che fa il pari con lo straordinario carattere di questo rosso.



BISTECCA ALLA FIORENTINA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Perfetto con carne rossa come la tipica fiorentina: una carne rossa tenera e spessa, succulenta, i cui succhi sono assorbiti perfettamente dal tannino del vino.



LA CANTINA

Appartenente a Cosimo Loia dal 1983, Palazzo è una realtà vitivinicola intrisa di storia, sul versante sud-est di Montalcino. Gli edifici della tenuta sono molto antichi e risalgono al Seicento: nel corso degli anni sono stati restaurati per soddisfare le esigenze della moderna viticoltura. Tutte le fasi della filiera produttiva, dalla coltivazione della vite alla vendita del vino, sono direttamente curate dalla famiglia.



Le uve sono raccolte a mano nei 4 ettari vitati, esposti al sole dall'alba al tramonto e ben protetti dai venti freddi. Nella vecchia casa colonica è stata creata un'area per l'invecchiamento del vino, mentre una nuova e funzionale struttura è stata costruita per la vinificazione, l'imbottigliamento, lo stoccaggio e l'affinamento in bottiglia.

La produzione è contenuta (circa 22,000 le bottiglie annue) perché la famiglia Loia ha sempre mantenuto una linea di pensiero che predilige la qualità. Le etichette Palazzo raggiungono sempre vertici qualitativi eccellenti, riflettendo l'integrità e la dedizione alla produzione che anima la famiglia.

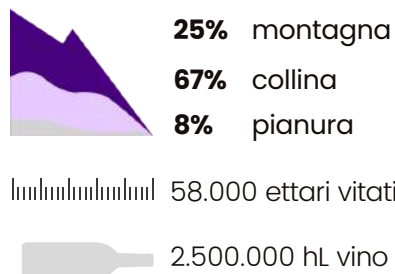




LA REGIONE: TOSCANA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Trebbiano toscano
- Malvasia bianca
- Vernaccia di san Gimignano
- Sangiovese
- Cabernet sauvignon
- Canaiolo nero

PREZIOSI ED ELEGANTI: I VINI DELLA REGINA INDISCUSSA DELL'ENOLOGIA ITALIANA

La Toscana è una delle più importanti regioni italiane per il vino, divenuta famosa in tutto il mondo per le sue celebri etichette. Qui il vino fa davvero parte della storia e della cultura da secoli, fin dal Trecento infatti esiste la "Lega dei Vinattieri".

Anche il paesaggio toscano racconta la forte vocazione vitivinicola del territorio: dalle colline del Chianti e della Costa degli Etruschi ai panorami della Val d'Orcia e della Val di Chiana, sotto i nostri occhi si stendono chilometri e chilometri di splendidi filari da cui si producono vini eccelsi.



Val d'Orcia

ZONE DI PRODUZIONE

TERRITORI



- Colli di Luni
- Alpi apuane - Candia
- Colline lucchesi
- Montecarlo
- Bianco della Valdinievole
- Chiantigiano
- Pomino
- Valdarno
- San Gimignano
- Bianco Pisano di San Torpè
- Montescudaio
- Costa degli etruschi
- Morellino di scansano
- Parrina

DENOMINAZIONI

11 DOCG

41 DOC

6 IGT

- Bolgheri
- Val di Cornia
- Montegio di Massa Marittima
- Isola d'Elba
- Montalcino
- Val d'Arbia
- Montepulciano
- Val di Chiana - Cortona
- Bianco di Pitigliano

La Toscana è una delle regioni italiane più vocate per la produzione di **vini di qualità** e dagli anni Ottanta ha conquistato i mercati mondiali. Bagnata dal mar Ligure e dal Tirreno, ha un territorio prevalentemente collinare dal **clima** temperato, con inverni miti ed estati fresche. Le varie tipologie di vitigni coltivate in Toscana sono molto influenzate dal **terreno** su cui crescono, e nella regione si spazia dai terreni sabbiosi, a ovest, a quelli tufacei, fino a quelli argillosi e anche calcarei. Una menzione speciale va per il **galestro**, un tipo di suolo locale che dà anche il nome a un vino del chiantigiano.



Le vigne di Montalcino

ZONE DI PRODUZIONE

Le zone enologiche più importanti della Toscana, quelle che producono i vini più pregiati della regione, sono:

- l'area del **Chianti**: area che si trova principalmente nella provincia di Firenze e produce alcuni dei vini più conosciuti della Toscana;
- **Montecucco**: altra zona in provincia di Firenze, dove si produce un vino a denominazione controllata e garantita forse non tanto noto ma di altissima qualità, il Montecucco Sangiovese DOCG;
- **Montalcino**: questa zona si trova nella provincia di Siena e produce il celebre Brunello di Montalcino, un vino rosso molto pregiato;
- **Montepulciano**: altra zona della provincia di Siena, che produce il Vino Nobile di Montepulciano, altro vino rosso molto apprezzato in Italia e all'estero;
- **Bolgheri**: sulla costa toscana, in provincia di Livorno, famosa per i suoi vini rossi di alta qualità, tra cui il Sassicaia;
- **San Gimignano**: in provincia di Siena, notissima per uno dei grandi vini bianchi italiani, la Vernaccia di San Gimignano;
- **Maremma**: la zona della Maremma si trova nella parte meridionale della Toscana e produce vini rossi di alta qualità come il Morellino di Scansano;
- **l'Isola d'Elba**: celebre isola del Mar Tirreno in cui si producono vini di qualità quale l'Elba Aleatico Passito DOCG.



Prugnolo gentile

I VITIGNI

- Il re delle uve toscane è il **sangiovese**, con cui si produce il famoso Chianti. Altre *uve autoctone* della Toscana sono per la *bacca nera*: canaiolo, abrusco, aleatico, alicante, barsagliana, canina nera, ciliegiolo, colorino, lanaiolo, mammolo, malvasia nera, pollera nera, prugnolo gentile, pugnietello, vermentino nero e il quasi sconosciuto foglia tonda.
- Uve autoctone toscane a *bacca bianca* sono: trebbiano toscano, albarola, ansonica, biancone, canaiolo bianco, durello gentile, grechetto, greco, malvasia bianca, moscato bianco, trebbiano toscano, vernaccia di San Gimignano.
- In Toscana ci sono *vitigni internazionali* che si sono adattati perfettamente al clima locale e che producono uve di altissima qualità. Per la *bacca rossa*: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, syrah, pinot nero, petit verdot mentre per le uve a *bacca bianca* parliamo soprattutto di chardonnay.



Colline del Chiantiigiano

VITIGNI E VINI TOSCANI

Il **sangiovese** è il protagonista indiscusso e lo si trova nelle tipologie di **vino rosso** di quasi tutte le denominazioni, con connotazioni e sfumature diverse a seconda dello stile e del territorio.

In Toscana si producono anche **vini bianchi** eccellenti come la **Vernaccia di San Gimignano**, il primo vino bianco DOCG della regione. Il **Vermentino** è invece presente su gran parte della **fascia costiera settentrionale**, a partire dai Colli di Luni. Il **Bianco di Pitigliano** è invece protagonista nella **Maremma grossetana**.

Per completare questa breve carrellata, non si può dimenticare il **Vin santo** e la sua antica tradizione, presente in varie declinazioni in tutta la Toscana, nelle sue versioni più diffuse, da uve Malvasia e Trebbiano parzialmente essiccate e lasciato maturare per lunghi anni nei caratelli, le piccole e caratteristiche botti di legno.

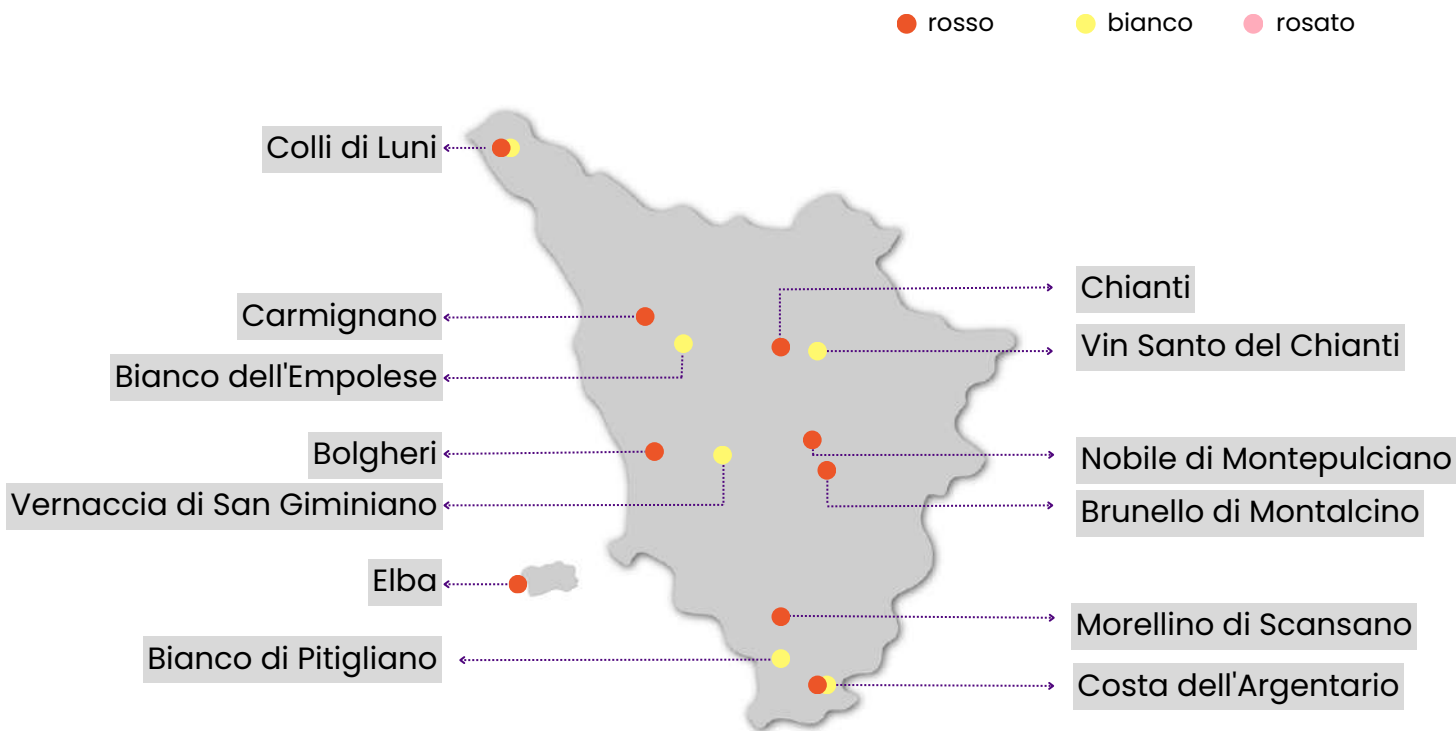


Vigneti nel territorio di Bolgheri

VINI PRINCIPALI

Il patrimonio vitivinicolo toscano comprende 11 DOCG, 41 DOC e 6 IGT.

Oltre alle denominazioni più note una menzione va per i Supertuscan (come il Bolgheri DOC): vini rossi toscani prodotti fuori delle regole del disciplinare DOCG, blend di uve francesi come cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, al posto o in aggiunta al sangiovese secondo lo stile bordolese.





Vigne a Montalcino

MONTALCINO

Montalcino è un comprensorio di 24.000 ettari, dei quali solo il 15% è occupato dai vigneti. La collina di Montalcino ha numerosi ambienti pedologici per essersi formata in ere geologiche diverse.

Il terreno si arricchisce di scheletro mentre lo strato attivo si riduce, trattandosi di suoli formati dalla decomposizione di rocce originarie. Il clima è tipicamente mediterraneo, tendenzialmente asciutto, ma anche con connotazioni continentali data la posizione intermedia fra il mare e l'Appennino Centrale.

La presenza sul territorio di versanti con orientamenti diversi, la marcata modulazione delle colline e lo scarto altimetrico tra zone vallive e il territorio più alto, determina dei microambienti climatici molto diversi, anche in zone molto vicine tra loro. La forma di allevamento più diffusa in vigna è il cordone speronato, ottenuto mediante potatura corta di un numero variabile di cornetti a ceppo.

La presenza sul territorio di versanti con orientamenti diversi, la marcata modulazione delle colline e lo scarto altimetrico tra zone vallive e il territorio più alto, determina dei microambienti climatici molto diversi, anche in zone molto vicine tra loro. La forma di allevamento più diffusa in vigna è il cordone speronato, ottenuto mediante potatura corta di un numero variabile di cornetti a ceppo.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO