



# - Palazzo -

## Alcineo

ROSSO TOSCANO  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*2006*

Alcineo è un nome di fantasia creato da Elia Loia, liberamente ispirato al nome latino di Montalcino (Mons Ilcinus). Questo vino è davvero unico come il suo nome, un riflesso della genuina passione di Elia per l'arte della vinificazione. Le uve provengono prevalentemente dai vigneti a Sangiovese, sono selezionate e raccolte a mano. La vinificazione ricalca in parte quella del Brunello. Ma, appena terminata la fermentazione, il vino viene messo in barriques francesi dove svolge la malolattica ed inizia la sua maturazione di 15-18 mesi. Presenta un colore rubino ricco ed intenso, rivelando la sua armonia di note di ciliegia e lampone con un finale morbido e tannico.

Alcineo is a name created by Elia Loia, inspired by her beloved home of Montalcino. This wine is truly as unique as its name, a genuine reflection of her passion for the art of winemaking. The grapes are also Sangiovese Grosso, well cared for and handpicked as with Brunello and Rosso. It is vinificated in the same fashion as Brunello. As soon as it turns to wine, it is put in French barriques, (225 liter oak casks) where it begins its maturation of 15-18 months. It has a rich, lush ruby color, revealing its harmony of cherry and raspberry notes with a medium soft and tannic finish.



**Azienda Agricola Palazzo di Lola Cosimo**  
Loc. Palazzo, 144 · 53024 Montalcino · Siena  
Tel. e fax +39 0577 848479 · [www.aziendapalazzo.it](http://www.aziendapalazzo.it)



## Alcineo Rosso Toscano IGT *2006*

### SCHEDA TECNICA

#### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Montalcino.

#### UVE

Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet5%.

#### 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%

### TECHNICAL SHEET

#### PRODUCTION AREA

Montalcino Township (Si)

#### GRAPES

Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet5%.

#### AVERAGE AGE OF VINEYARDS

IN PRODUCTION

20 years.

#### GROWING SISTEM

Spurred Cordon

#### HARVEST

Beginning of October.  
The grapes get handpicked.

#### VINIFICATION

In stainless steel vats of 30/40 hl;  
maceration around 15-18  
days at a constantly controlled  
temperature of 28°C

#### AGEING

15-18 months in medium toast French oak barrique.

#### REFINING IN BOTTLE

24 - 36 months before the release on the market.

#### BOTTLES PRODUCED

2.000 bottles of 750 ml.

#### ALCHOOLIC CONTENT

14,5%

**Azienda Agricola Palazzo di Loia Cosimo**

Loc. Palazzo, 144 · 53024 Montalcino · Siena  
Tel. e fax +39 0577 848479 · [www.aziendapalazzo.it](http://www.aziendapalazzo.it)

- Palazzo -