



## - Palazzo -

### Brunello di Montalcino

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

*2007*

Ottenuto dal vitigno Sangiovese, che a Montalcino viene denominato Brunello, Vinificato nel rispetto dell'antica tradizione, ha un colore rosso rubino intenso che con l'invecchiamento tende al granato. Il suo profumo è ampio, persistente con sentori di sottobosco, confetture rosse e di liquirizia, etereo dopo un lungo invecchiamento. Ha un sapore secco, abbastanza tannico e morbido. Da abbinare a selvaggina, carni arrosto o grigliate e formaggi stagionati.

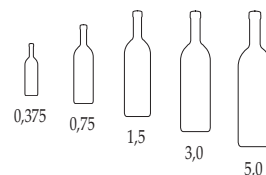
Obtained from Sangiovese rootstock, which in Montalcino is called Brunello. Vinified, following local tradition.

It has an intense ruby red colour, which tends towards garnet as it ages. Its perfume is ample, intense, and persistent with shades of undergrowth, red jam and liquorice, ethereal after a long ageing. It has a dry warm taste, quite tannic and soft. Combining with wild and roast meats, and seasoned cheese.





## Brunello di Montalcino DOCG 2007



### 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  
26 anni.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO  
Cordone speronato.

VENDEMMIA  
Fine Settembre.  
Raccolta manuale delle uve.

VINIFICAZIONE  
In vasche di acciaio inox da 35/45 hl;  
macerazione di circa 18-20 gg. ad una  
temperatura costantemente controllata  
di 30°C.

INVECCHIAMENTO  
36 mesi in botti di rovere da 20/25 hl.  
ed in barriques francesi di media  
tostatura di secondo passaggio da 2.25 hl

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

BOTTIGLIE PRODOTTE  
14.000 bottiglie da 0,750 lt

TENORE ALCOLICO  
14,50%

### 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  
26 years.

GROWING SYSTEM  
Spurred Cordon

HARVEST  
Around the end of September.  
The grapes get handpicked.

VINIFICATION  
In stainless steel vats of 35/45 hl;  
maceration around 18-20 days  
at a constantly controlled  
temperature of 30°C

AGEING  
36 months in oaks casks of 20/25hl  
and in 2 years old medium toast French  
barrique of 225 lt.

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

BOTTLES PRODUCED  
14.000 bottles of 750 ml.

ALCOHOLIC CONTENT  
14,50%

**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 -