



- Palazzo -

Brunello di Montalcino Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Il nostro Brunello Riserva viene prodotto solo nelle annate migliori, con uve molto selezionate provenienti dai nostri vigneti di Sangiovese Grosso. La vinificazione è identica a quella del Brunello di annata, ma l'invecchiamento prevede ulteriori 12 mesi di passaggio in tonneau di rovere francese (500 litri).

Corposo e ben strutturato con un ricco colore rosso rubino, ha un gusto intenso ed elegante, leggermente speziato e un finale tannico seducente. Un Brunello davvero eccezionale riservato alle occasioni speciali.

This Brunello di Montalcino Riserva is produced only in the best years. It comes only from our Sangiovese Grosso vineyards and has the same vinification and aging as Brunello, with an extra 12 months of aging in French tonneau (500 liter oak casks).

The wine is full bodied and well structured with a rich red ruby color. The taste is intense and elegant with a hint of spices and a final seducing tannic. A truly exceptional wine reserved for the most special of occasions.



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



Brunello di Montalcino Riserva DOCG



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
22 anni.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Cordone speronato.

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

VINIFICAZIONE
In vasche di cemento da 10 hl; macerazione di
circa 18-20 gg. ad una temperatura costante-
mente controllata di 28°-30°C

INVECCHIAMENTO
30 mesi in botti di rovere da 20/25hl
e 12 mesi in tonneau francesi da 5 hl.
di media tostatura.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
8-10 mesi prima dell'immissione in commercio.

BOTTIGLIE PRODOTTE
2.000 bottiglie da 750 ml. - 25 bottiglie da 1,5 L.

TENORE ALCOLICO
14,5 %

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
20 years.

GROWING SYSTEM
Spurred Cordon

HARVEST
Around the end of September, beginning
October. The grapes get handpicked.

VINIFICATION
In cement vats of 10hl; maceration around 18-20 days
at a constantly controlled temperature of 28-30°C

AGEING
30 months in oak casks of 20/25hl. and 12 months
in medium toast French oak tonneaux of 5 hl.

REFINING IN BOTTLE
8 - 10 months before the release on the market.

BOTTLES PRODUCED
2.000 bottles of 750 ml. - 25 bottles of 1,5 L.

ALCOHOLIC CONTENT
14,5 %

Azienda Agricola Palazzo di Loia Cosimo

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

- Palazzo -