



CHIANTI DOCG IL PALAZZO 2022

Sangiovese & otras uvas nobles



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

Sus orígenes están entrelazados con los de los etruscos, un antiguo pueblo que habitó estas tierras en el siglo VII a.C. Sin embargo, el nombre “Il Palazzo” deriva de los romanos, que lo utilizaron como estación militar a lo largo de la Via del Sale, una importante arteria que conectaba Rímini con Roma. Situado cerca de Antria, a pocos kilómetros de Arezzo, Il Palazzo es un lugar donde el pasado y el presente se encuentran, inmerso en el corazón de la Toscana

En los años 50 la familia Banelli adquirió la finca, devolviéndole la vida y realizando su historia, sus recuerdos y la excelencia que contenía. Hoy Il Palazzo es un lugar donde la tradición y la innovación se encuentran, dando vida a una empresa rural y bodega que coloca la sostenibilidad, la hospitalidad y la autenticidad de la cocina campesina en su centro. Hojeando las páginas de esta historia, descubriremos una historia hecha de pasión, de autenticidad y de ganas de ofrecer una experiencia única, que celebre nuestro territorio y su riqueza.

NOTAS DE CATA

Vino color rojo rubí con reflejos violáceos, el vino tiene aromas de rosa, cereza y grosella en nariz. En boca es fresco, con taninos bien integrados y un final discretamente persistente.

Maridaje perfecto lo acompaña muy bien con carnes rojas a la parrilla, como el clásico chuletón a la florentina.



Vinícola / Enólogo:
IL PALAZZO



Grados de Alcohol:
13.5% Alc.



Cépage:
Sangiovese
y otras uvas nobles



Temperatura de Consumo:
16 - 18°C.



Vinificación:
Tradicional en tinto a temperatura controlada durante años.
Crianza en depósitos de acero inoxidable.