

CHIANTI RISERVA IL PALAZZO 2021

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 Rimini 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 color rojo rubí con tendencias violáceas. Claro y animado. Aroma frutal de frutas rojas y negras (grosella, cassis, almíbar de guindas, piel de melocotón). Raíz de ruibarbo, uina y regaliz. Tanino delicado. Acidez y graduación alcohólica equilibradas. Vino elegante de larga crianza. Maridaje perfecto con carnes rojas guisadas y asadas.



Vinícola / Enólogo:

IL PALAZZO



Grados de Alcohol:

14% 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 y grandes barricas de roble.