

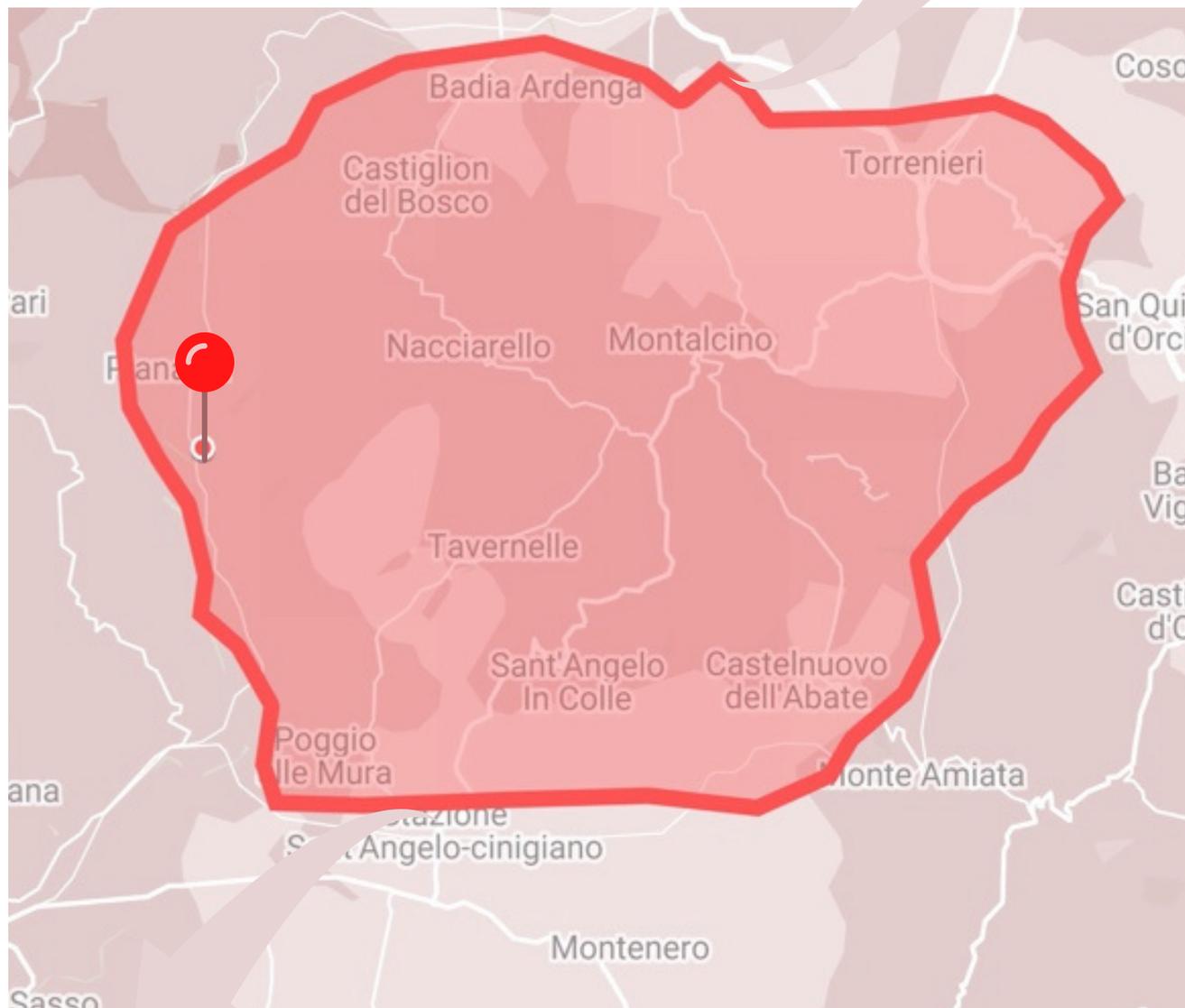


ELIA
PALAZZESI
BRUNELLO DI MONTALCINO

Dove

SIAMO?

I VIGNETI SONO SITUATI A 150-180 METRI SUL LIVELLO DEL MARE, ESPOSTI A SUD-OVEST; IL CLIMA E IL TERRENO DI QUESTA ZONA SONO LE CONDIZIONI PERFETTE PER PRODURRE IL NOSTRO BRUNELLO DI MONTALCINO DI CLASSE MONDIALE.



GROSSETO

SIENA



ELIA PALAZZESI

Un'azienda di famiglia

fine 800

La nostra storia ha inizio a fine 800, quando, il bisnonno Simone Palazzesi, acquistò il podere Colleceto

inizio 900

All'inizio del 900, il Nonno di Elia, Ulisse, iniziò a coltivare queste terre creando un'azienda ad indirizzo misto, con allevamento di bestiame e coltivazione di cereali. Solo negli anni '70 con l'arrivo del figlio di Ulisse, Remo Palazzesi, furono piantate le prime piante di vite, destinate però solo ad uso familiare

1990

Negli anni '90 con Elia Palazzesi, figlio di Remo, l'azienda è diventata completamente vitivinicola, cercando di destinare sempre più ettari a vigneto e iniziando così anche la vendita del vino sfuso

1998

Primo imbottigliamento del nostro Brunello di Montalcino

2020

Elia decide di cambiare il nome del Brand da Colleceto a Elia Palazzesi, per un'informare ancora di più l'immagine aziendale



La nostra FILOSOFIA



TERROIR D'ELEZIONE



TRADIZIONE



PASSIONE PER
LA NOSTRA
TERRA

IL CARATTERE DI UN VINO COME EQUILIBRIO TRA DUE FATTORI PRINCIPALI:

UN TERROIR D'ELEZIONE E LA PASSIONE, FATTORI CHE CONTRADDISTINGUONO I VINI D'ECCELLENZA. A QUASI 100 ANNI DALLA NASCITA DELLA SUA AZIENDA, ELIA PALAZZESI PRODUCE COME UNA VOLTA, GUIDATO DALLA TRADIZIONE,
UN VALORE AGGIUNTO OGGI CERTIFICATO BIOLOGICO.

Il TERROIR

DEPOSITI ALLUVIONALI, GHIAIOSI E SABBIOSI, TANTO RICCHI IN ARGILLA DA RICHIEDERE UNA LAVORAZIONE PARTICOLARMENTE ATTENTA:
QUESTO È ELIA PALAZZESI.
DA QUESTI SUOLI, E' POSSIBILE OTTENERE IL MASSIMO: MOSTI EQUILIBRATI E VINI
DI GRANDE CONCENTRAZIONE, ADATTI A LUNGI INVECCHIAMENTI.

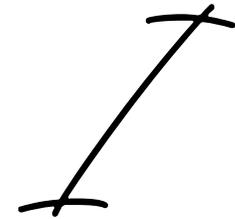
Il CLIMA

LE CARATTERISTICHE CLIMATICHE DELLA ZONA RICHIEDONO UN ACCURATO DIRADAMENTO DEI GRAPPOLI E MOLTA ATTENZIONE NELLA SFOGLIATURA DURANTE LA MATURAZIONE, A PROTEZIONE DEGLI INTENSI RAGGI DEL SOLE E DAI VENTI CHE SOFFIANO DAL MARE LUNGO LA GOLA DELL'OMBRONE.

La CANTINA

VASCHE D'ACCIAIO CON CONTROLLO DELLA TEMPERATURA ASSICURANO UNA FERMENTAZIONE COSTANTE E PROLUNGATA NEL TEMPO.
PER L'INVECCHIAMENTO, ELIA PREDILIGE BOTTI GRANDI COME DA TRADIZIONE E BREVI PASSAGGI IN TONNEAUX PER ARMONIZZARE I VINI PIÙ POTENTI E STRUTTURATI.





VINI



BRUNELLO DI MONTALCINO

RISERVA DOCG



TIPOLOGIA: DOCG

UVAGGIO: SANGIOVESE 100%

ALLEVAMENTO: GUYOT

SUOLI: I SUOLI DA CUI PRENDE ORIGINE IL BRUNELLO DI MONTALCINO SONO COSTITUITI DA MATRICI FRANCO-ARGILLOSE. CON RICCHEZZA DI SCHELETRO, CARATTERISTICA CHE RIESCE A CONFERIRE NELLE ULTIME FASI DI MATURAZIONE UN MODERATO STRESS IDRICO.

TECNICA DI PRODUZIONE: LE UVE, RACCOLTE A FINE SETTEMBRE - INIZIO OTTOBRE SUBISCONO UNA PIGIATURA SOFFICE, FERMENTAZIONE IN ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 25-28°C ED ESTRAZIONE DEI COMPOSTI NOBILI DELLA BUCCIA CON L'AUSILIO DI PERIODICI RIMONTAGGI E DELESTAGE.

LA MACERAZIONE SULLE BUCCE HA UNA DURATA VARIABILE DAI 28 A 30 GIORNI. IL VINO VIENE INVECCHIATO PER 40 MESI IN BOTTI DI TAGLIA MEDIA NUOVE. PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE IL VINO VIENE AFFINATO PER 18-24 MESI IN BOTTIGLIA.

FOOD PAIRING: L'ELEGANZA E L'IMPORTANTE STRUTTURA DEL VINO PERMETTONO ABBINAMENTI CON CARNI DI DIVERSA TIPOLOGIA - NON SOLO CACCIAGIONE - PREPARATI ATTRAVERSO LUNGHE COTTURE, ARRICCHITI CON ODORI, INGREDIENTI E SALSE O SUGHI RICCHI. TALE COMPLESSITÀ NELLE PIETANZE SERVE A BILANCIARE LA COMPLESSITÀ GUSTATIVA E AROMATICA DEL BRUNELLO RISERVA, SOSTENENDONE COSÌ L'IMPORTANTE STRUTTURA.

LONGEVITA': GRAZIE ALLA COMPETA MATURAZIONE FENOLICA DELLA BUCCIA, IL VINO ESALTA LA PIENEZZA E LA MORBIDEZZA DEL TANNINO DAL MOMENTO DELLA SUA COMMERCIALIZZAZIONE FINO A DIVERSI ANNI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA, COSÌ COME PER IL CORREDO AROMATICO.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



TIPOLOGIA: DOCG

UVAGGIO: SANGIOVESE 100%

ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

SUOLI: I SUOLI DA CUI PRENDE ORIGINE IL BRUNELLO DI MONTALCINO SONO COSTITUITI DA MATRICI FRANCO-ARGILLOSE. CON RICCHEZZA DI SCHELETRO, CARATTERISTICA CHE RIESCE A CONFERIRE NELLE ULTIME FASI DI MATURAZIONE UN MODERATO STRESS IDRICO.

TECNICA DI PRODUZIONE: LE UVE, RACCOLTE A FINE SETTEMBRE - INIZIO OTTOBRE SUBISCONO UNA PIGIATURA SOFFICE, FERMENTAZIONE IN ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 25-28°C ED ESTRAZIONE DEI COMPOSTI NOBILI DELLA BUCCIA CON L'AUSILIO DI PERIODICI RIMONTAGGI E DELESTAGE.

LA MACERAZIONE SULLE BUCCE HA UNA DURATA VARIABILE DAI 18 AI 24 GIORNI. IL VINO VIENE INVECCHIATO PER 30 MESI IN BOTTI DI TAGLIA MEDIA E TONNEAUX. PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE IL VINO VIENE AFFINATO PER 12 MESI IN BOTTIGLIA.

FOOD PAIRING: L'ELEGANZA E L'LEVATA STRUTTURA DEL VINO PERMETTONO ABBINAMENTI CON PIATTI MOLTO STRUTTURATI, QUALI LE MIGLIORI PIETANZE A BASE DI CACCIAGIONE, AROMATICHE E RICCHE DI SAPORE. ABBINAMENTO OTTIMALE ANCHE CON FORMAGGI STAGIONATI.

LONGEVITA': GRAZIE ALLA COMPETA MATURAZIONE FENOLICA DELLA BUCCIA, IL VINO ESALTA LA PIENEZZA E LA MORBIDEZZA DEL TANNINO DAL MOMENTO DELLA SUA COMMERCIALIZZAZIONE FINO A DIVERSI ANNI DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA, COSÌ COME PER IL CORREDO AROMATICO.

ROSSO DI MONTALCINO DOC



TIPOLOGIA: DOCG

UVAGGIO: SANGIOVESE 100%

ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

SUOLI: I SUOLI DA CUI PRENDE ORIGINE IL BRUNELLO DI MONTALCINO SONO COSTITUITI DA MATRICI FRANCO-ARGILLOSE. CON RICCHEZZA DI SCHELETRO, CARATTERISTICA CHE RIESCE A CONFERIRE NELLE ULTIME FASI DI MATURAZIONE UN MODERATO STRESS IDRICO.

TECNICA DI PRODUZIONE: LE UVE, RACCOLTE A METÀ - FINE SETTEMBRE SUBISCONO UNA PIGIATURA SOFFICE, FERMENTAZIONE IN ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 25-28°C ED ESTRAZIONE DEI COMPOSTI NOBILI DELLA BUCCIA CON L'AUSILIO DI PERIODICI RIMONTAGGI E DELESTAGE.

LA MACERAZIONE SULLE BUCCE HA UNA DURATA VARIABILE DAI 15 AI 18 GIORNI. IL VINO ROSSO DI MONTALCINO AFFINA 10-12 MESI IN BOTTE GRANDE DI ROVERE DI SLAVONIA, SUBENDO PERIODICI TRAVASI. PRIMA DELLA COMMERCIALIZZAZIONE AFFINA PER ALCUNI MESI IN BOTTIGLIA.

FOOD PAIRING: IL ROSSO DI MONTALCINO SI ABBINA A PRIMI PIATTI CON SUGHI DI CARNE, ARROSTI, CARNI GRIGLIATE, FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA.

LONGEVITA': IL ROSSO DI MONTALCINO ESPRIME PIENAMENTE LE SUE CARATTERISTICHE DI GIOVENTÙ AROMATICA E GUSTATIVA ENTRO L'ANNO SUCCESSIVO ALLA COMMERCIALIZZAZIONE, IN MERITO ALLE DECISE NOTE FRUTTATE E AD UN CORPO LA CUI STRUTTURA NE GIUSTIFICA UNA PRONTA BEVIBILITÀ.

LO SPEPO IGT



TIPOLOGIA: DOCG

UVAGGIO: SANGIOVESE 100%

ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

SUOLI: I SUOLI DA CUI PRENDE ORIGINE IL BRUNELLO DI MONTALCINO SONO COSTITUITI DA MATRICI FRANCO-ARGILLOSE. CON RICCHEZZA DI SCHELETRO, CARATTERISTICA CHE RIESCE A CONFERIRE NELLE ULTIME FASI DI MATURAZIONE UN MODERATO STRESS IDRICO.

TECNICA DI PRODUZIONE: LE UVE, RACCOLTE A INIZIO SETTEMBRE SUBISCONO UNA PIGIATURA SOFFICE, FERMENTAZIONE IN ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 25-28°C ED ESTRAZIONE DEI COMPOSTI NOBILI DELLA BUCCIA CON L'AUSILIO DI PERIODICI RIMONTAGGI E DELESTAGE.

LA MACERAZIONE SULLE BUCCE HA UNA DURATA VARIABILE DAGLI 8 AI 12 GIORNI. IL VINO IGT LO SPEPO VIENE IN SEGUITO STOCCATO IN VASCHE D'ACCIAIO DOVE RIMARRÀ PER 4-5 MESI, SUBENDO PERIODICI TRAVASI.

FOOD PAIRING: LA FRESCHEZZA DI QUESTO VINO PERMETTONO L'ABBINAMENTO CON DEI PRIMI PIATTI, ANCHE DI PESCE.

LONGEVITA': LO SPEPO IGT ESPRIME PIENAMENTE LE SUE CARATTERISTICHE FIN DA SUBITO FINO AI 2-3 ANNI. QUESTO VINO È DUNQUE GIÀ PRONTO PER ESSERE DEGUSTATO ORA, CON GRANDE SODDISFAZIONE.

GRAZIE!