

# Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva 2012

Questo è un vino storico per Palazzo Vecchio essendo stato il primo vino prodotto dalla casa. Non viene prodotto tutti gli anni ed ha una produzione limitata.

**Abbinamenti:** Arrostiti in genere e cacciagione.

**Colore:** limpido, brillante, rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati

**Profumo:** intenso, persistente ampio ed etereo si riconoscono sentori di spezie, sottobosco e piccoli frutti rossi

**Sapore:** al gusto il vino si offre elegante, armonico, con lunga persistenza aromatica

**Uvaggi:** Prugnolo Gentile 85%, Canaiolo Nero 10%, Mammolo 5%

**Fermentazione:** contenitori in acciaio inox con fermentazione controllata

**Elevazione:** minimo 36 mesi in botti di rovere francese

**Affinamento:** minimo 6 mesi in bottiglia

**Note:** selezione delle uve migliori



# Vino Nobile di Montepulciano DOCG Maestro 2013

Il Nobile d'annata rappresenta tutta la tipicità dei vini di Palazzo Vecchio fortemente legati alla tradizione ma contemporaneamente al nuovo.

**Abbinamenti:** Primi piatti corposi e secondi piatti con carni rosse. Formaggi stagionati.

**Colore:** rosso rubino intenso e profondo

**Profumo:** morbido e avvolgente con sentori di mammolo e di frutta di bosco a bacca nera

**Sapore:** rotondo, equilibrato ben strutturato e persistente

**Uvaggi:** Prugnolo Gentile 85%, Canaiolo Nero 10%, Mammolo 5%

**Fermentazione:** contenitori in acciaio con fermentazione controllata

**Elevazione:** 24 mesi in botte di rovere francese

**Affinamento:** minimo 6 mesi in bottiglia



# Vino Nobile di Montepulciano DOCG “Terrarossa” 2013

È la selezione della casa. Le sue uve selezionate vengono raccolte nella “Vigna del Bosco” impiantata negli anni cinquanta. È un vino di grande corpo che viene prodotto unicamente nelle migliori annate ed ha una produzione limitata.

**Abbinamenti:** Carni alla griglia, allo spiedo e arrosti.

**Colore:** rosso rubino intenso con tonalità rosso granato

**Profumo:** ricco, speziato di forte personalità

**Sapore:** struttura decisa, sapido con tannini molto equilibrati

**Uvaggi:** Prugnolo Gentile 100%.

**Fermentazione:** contenitori in acciaio inox con fermentazione controllata

**Elevazione:** minimo 24 mesi in botti di rovere francese

**Affinamento:** minimo 6 mesi in bottiglia

**Note:** le uve di questo Nobile vengono raccolte nella vigna denominata

“Vigna del Bosco” impiantata nel 1951



# Rosso di Montepulciano DOC Dogana 2016

È il più “giovane” tra i classici vini di Palazzo Vecchio ma riconoscibile nei tratti.

Nasce da uve raccolte soprattutto nei nuovi impianti.

**Abbinamenti:** Primi piatti di pasta e riso, secondi in genere e formaggi freschi.

**Colore:** rosso rubino brillante

**Profumo:** bella personalità con profumi che ricordano le bacche di bosco

**Sapore:** finale persistente con tannini molto equilibrati

**Uvaggi:** Prugnolo Gentile 80%, Canaiolo Nero 10%, Mammolo 10%

**Fermentazione:** contenitori in acciaio con fermentazione controllata

**Elevazione:** minimo 8 mesi in botte di rovere francese



# Cortona DOC 2016

Il Cortona è l'ultimo vino prodotto della Fattoria di Palazzo Vecchio un rosso di "pronta beva" maturato in botte come tutti i suoi vini.

**Abbinamenti:** Primi piatti dai sapori decisi e secondi di carne bianche arrosto o speziate.  
Formaggi freschi

**Colore:** rosso rubino con note purpuree

**Profumo:** intenso e complesso con note ben fuse di spezie e di frutta di bosco

**Sapore:** ben strutturato, armonico con un equilibrio rapporto tra acidità e tannini molto persistenti

**Uvaggi:** Sangiovese 85%, Syrah 15%.

**Fermentazione:** contenitori in acciaio con fermentazione controllata

**Elevazione:** minimo 6 mesi in botti di rovere francese



# Vin Santo DOC 2008

E' il vino dell'ospitalità. Dopo una raccolta le uve vengono appassite su graticci di canna e vinificate dopo circa 5 mesi.

**Abbinamenti:** a fine pasto con “schegge” di formaggio stagionato o pasticceria secca.

**Colore:** ambrato

**Profumo:** complesso con sentori di miele di acacia e spezie

**Sapore:** morbido armonico e persistente con sentori di frutta passita

**Uvaggi:** Malvasia, Grechetto

**Fermentazione e invecchiamento:** minimo 5 anni in piccoli caratelli di rovere

