



- Palazzo -

Alcineo

ROSSO TOSCANO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

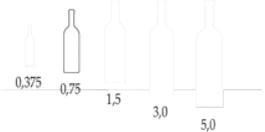
2006

Alcineo è un nome di fantasia creato da Elia Loia, liberamente ispirato al nome latino di Montalcino (Mons Ilcinus). Questo vino è davvero unico come il suo nome, un riflesso della genuina passione di Elia per l'arte della vinificazione. Le uve provengono prevalentemente dai vigneti a Sangiovese, sono selezionate e raccolte a mano. La vinificazione ricalca in parte quella del Brunello. Ma, appena terminata la fermentazione, il vino viene messo in barriques francesi dove svolge la malolattica ed inizia la sua maturazione di 15-18 mesi. Presenta un colore rubino ricco ed intenso, rivelando la sua armonia di note di ciliegia e lampone con un finale morbido e tannico.

Alcineo is a name created by Elia Loia, inspired by her beloved home of Montalcino. This wine is truly as unique as its name, a genuine reflection of her passion for the art of winemaking. The grapes are also Sangiovese Grosso, well cared for and handpicked as with Brunello and Rosso. It is vinified in the same fashion as Brunello. As soon as it turns to wine, it is put in French barriques, (225 liter oak casks) where it begins its maturation of 15-18 months. It has a rich, lush ruby color, revealing its harmony of cherry and raspberry notes with a medium soft and tannic finish.



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



Alcineo Rosso Toscano IGT 2006

SCHEDA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Montalcino.

UVE
Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet5%.

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO
Cordone speronato.

VENDEMMIA
Primi giorni di ottobre.
Raccolta delle uve a mano.

VINIFICAZIONE
In vasche di acciaio inox da 30/40hl;
macerazione di circa 15-18 gg.
ad una temperatura costantemente
controllata di 28°-30°C. Dopo la svinatura il vino
passa in barrique nuove.

INVECCHIAMENTO
15/18 mesi in barriques francesi
di media tostatura.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
24-36 mesi prima dell'immissione in commercio.

BOTTIGLIE PRODOTTE
2.000 bottiglie da 750 ml.

TENORE ALCOLICO
14,5%

TECHNICAL SHEET

PRODUCTION AREA
Montalcino Township (Si)

GRAPES
Sangiovese 90%, Merlot 5%, Cabernet5%.

AVERAGE AGE OF VINEYARDS
IN PRODUCTION
20 years.

GROWING SISTEM
Spurred Cordon

HARVEST
Beginning of October.
The grapes get handpicked.

VINIFICATION
In stainless steel vats of 30/40 hl;
maceration around 15-18
days at a constantly controlled
temperature of 28°C

AGEING
15-18 months in medium toast French oak barrique.

REFINING IN BOTTLE
24 - 36 months before the release on the market.

BOTTLES PRODUCED
2.000 bottles of 750 ml.

ALCHOOLIC CONTENT
14,5%

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

- Palazzo -

Prova da safra 2008 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (1º dia)