



ELIA PALAZZESI  
montalcino



## **Il carattere di un vino come equilibrio tra due fattori principali,**

un terroir d'elezione e la passione, fattori che contraddistinguono i vini di eccellenza. A quasi cent'anni dalla nascita della sua azienda, Elia Palazzesi produce come una volta, guidato dalla tradizione; un valore aggiunto oggi certificato biologico.

## **The character of a wine balances two main factors,**

an excellent terroir and passion, and these are the factors that distinguish wines of excellence. Almost 100 years after the establishment of his estate, Elia Palazzesi continues to make wine the way it used to be made, guided by tradition, with the added value of organic certification.



## **Terreni particolarmente vocati,**

depositi alluvionali, ghiaiosi e sabbiosi, tanto ricchi in argilla da richiedere una lavorazione particolarmente attenta: questo è Collelceto.

Elia da questi suoli, riesce ad ottenere il massimo: mosti equilibrati e vini di grande concentrazione, adatti a lunghi invecchiamenti.

I vigneti variano in altitudine dai 150 ai 180 Metri sul livello del mare, riparati a Nord da colline boschive, mentre a Sud-Ovest la valle si apre ai venti di Maestrone, tipici della costa maremmana, garantendo condizioni sempre temperate, fondamentali per una sana e prolungata maturazione delle uve.

## **Particularly well-suited soils,**

alluvial, gritty and sandy deposits, so rich in clay as to require an extremely careful approach to cultivation: this is Collelceto.

Elia manages to obtain the very best from these soils:

balanced musts and very concentrated wines, suitable for long aging.

The vineyards vary in altitude from 150 to 180 meters above sea level, protected to the north by tree-covered hills while, in the south-west, the valley opens up to the mistral winds, typical of the Maremma coast, guaranteeing constantly temperate conditions, essential to the prolonged, healthy ripening of the grapes.



## **Il Sangiovese grosso a Collelceto.**

La variabilità dei terreni e le diverse esposizioni dei vigneti, conferiscono alle uve una grande concentrazione e una fedele espressione di ogni annata.

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.

Operazioni che Elia esegue personalmente nel modo più tradizionale, completamente a mano.

## **Sangiovese Grosso in Collelceto.**

The variability of the soils and different exposures of the vineyards convey great concentration to the grapes and a faithful expression of every vintage.

The area's climate characteristics require careful thinning of the bunches and very attentive canopy management as the grapes ripen, to protect them against the intense sunlight and the winds that blow in from the sea along the Ombrone valley.

Elia carries out these operations himself in the most traditional way, completely by hand.



## **Espressione di un Territorio.**

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.

## **Expression of a Territory.**

Temperature-controlled steel tanks guarantee constant and prolonged fermentation. Elia prefers to age his wines in large barrels, in keeping with tradition, with short passages in tonneaux to harmonize the more potent and structured wines.



## **Vini prodotti con cura e passione,**

molto diversi tra di loro, accomunati da equilibrio, eleganza e una spiccata freschezza che si percepisce persino nelle bottiglie più importanti. Un'eloquente testimonianza dell'arte della collaborazione tra viticoltore e natura.

## **Wines made with care and passion,**

differing considerably but all sharing the same balance, elegance and evident freshness, which can be found in even the most important bottles. Bearing eloquent testimony to the art of the collaboration between winegrower and nature.

BRUNELLO  
MONTALCINO

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

RISERVA 2012



BRUNELLO  
DI MONTALCINO

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

2013

ELIA PALAZZESI  
MONTALCINO

ELIA PALAZZESI  
MONTALCINO

# BRUNELLO DI MONTALCINO

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

2013

Rosso di buona profondità e intensità, con unghia che denota il sintomo dell'invecchiamento, che vira verso il color cotto e granata sul finire. Profumi molto intensi, terziarizzati da un affinamento riducente che amplifica le note di tabacco e lavanda, tipiche dei Sangiovese di grande stoffa. Entrata morbida e ricca, con struttura molto buona, ampio e lungo dal finale molto persistente. Si ritrovano pienamente espresse anche in bocca le sensazioni aromatiche olfattive, con un apporto di legno equilibrato e volto ad esaltare gli aromi varietali del vitigno.

## Caratteristiche dei 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.

## Altitudine e pendenza

I vigneti sono situati a 130 m. sl.m. con pendenze variabili tra il 5% e il 10% ed esposizione sud-ovest.

**Uve impiegate:** Sangiovese grosso 100%

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità di impianto:** 4500 ceppi/ha

## 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 21 giorni. Il vino viene invecchiato per 24 mesi in botti di taglia media e tonneaux. Prima della commercializzazione il vino viene affinato per 8-10 mesi in bottiglia.

## Abbinamenti gastronomici

L'elevata struttura del vino lo rende idoneo a confrontarsi con le migliori pietanze a base di cacciagione, aromatiche e ricche di sapore. Si sposa bene anche con formaggi stagionati.

## Longevità

Grazie alla completa 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.



disponibile nei formati: 0,750 ml - 1,5 LT



**ELIA PALAZZESI**

[www.eliapalazzesi.it](http://www.eliapalazzesi.it)

# BRUNELLO DI MONTALCINO

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

RISERVA 2012

Bello il colore intenso e virante della nostra migliore espressione di Brunello.

Al naso aggredisce i sensi da subito ed e' un'esplosione "sottile" di piaceri, dal tabacco al cacao, alla liquirizia con note di rabarbaro e chiodi di garofano. La sua forte territorialita' si manifesta anche in bocca, con struttura e acidita' ben coese tra loro, mai prevalicanti l'una sull'altra che guideranno il vino verso nuove e sempre splendide evoluzioni. Veramente un vino da grande invecchiamento.

## Caratteristiche dei 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.

## Altitudine e pendenza

I vigneti sono situati a 130 m. sl.m. con pendenze variabili tra il 5% e il 10% ed esposizione sud-ovest.

**Uve impiegate:** Sangiovese grosso 100%

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità di impianto:** 4500 ceppi/ha

## 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 21 a 24 giorni. Il vino viene invecchiato per 36 mesi in botti di taglia media nuove. Prima della commercializzazione il vino viene affinato per 18-24 mesi in bottiglia.

## Abbinamenti gastronomici

L'elevata struttura del vino lo rende idoneo a confrontarsi con le migliori pietanze a base di cacciagione, aromatiche e ricche di sapore. Si sposa bene anche con formaggi stagionati.

## Longevità

Grazie alla completa 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.



disponibile nei formati: 0,750 ml - 1,5 LT



**ELIA PALAZZESI**

[www.eliapalazzesi.it](http://www.eliapalazzesi.it)

# ROSSO DI MONTALCINO

*Denominazione di Origine Controllata*

2016

Rosso di buona profondità e intensità, con unghia che denota il sintomo dell'invecchiamento, che vira verso il color cotto e granata sul finire. Profumi molto intensi, terziarizzati da un affinamento riducente che amplifica le note di tabacco e lavanda, tipiche dei Sangiovese di grande stoffa. Entrata morbida e ricca, con struttura molto buona, ampio e lungo dal finale molto persistente. Si ritrovano pienamente espresse anche in bocca le sensazioni aromatiche olfattive, con un apporto di legno equilibrato e volto ad esaltare gli aromi varietali del vitigno.

## Caratteristiche dei suoli

I suoli da cui prende origine il Brunello di Montalcino sono costituiti di matrici di medio impasto con presenza di scheletro.

## Altitudine e pendenza

I vigneti sono situati a 130 m. s.l.m. con pendenze variabili tra il 5% e il 10% ed esposizione sud-ovest.

**Uve impiegate:** Sangiovese grosso 100%

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità di impianto:** 4180 ceppi/ha

## 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 15 ai 181 giorni. Il vino Rosso di Montalcino affina 6-7 mesi in botte grande di rovere di Slavonia, subendo periodici travasi. Prima della commercializzazione affina per alcuni mesi in bottiglia.

## Abbinamenti gastronomici

L'elevata struttura del vino lo rende idoneo a confrontarsi con le migliori pietanze a base di carni rosse, aromatiche e ricche di sapore. Si sposa bene anche con formaggi stagionati.

## Longevità

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.



disponibile nei formati: 0,750 ml



**ELIA PALAZZESI**

[www.eliapalazzesi.it](http://www.eliapalazzesi.it)

# Lo Spepo

2016

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Rosso rubino piuttosto intenso e profondo con unghia vivace e brillante. Naso speziato e fresco, con decise note di salvia ed erba mediterranea. Entrata in bocca molto morbida e grassa, piacevole, si distende in bocca ed apre ad una speziatura ancora più ricca di sfumature. Vino di media concentrazione dal finale ancora morbido e dal tannino presente ma vellutato.

#### Caratteristiche dei suoli

I suoli da cui prende origine il Brunello di Montalcino sono costituiti di matrici di medio impasto con presenza di scheletro.

#### Altitudine e pendenza

I vigneti sono situati a 130 m. s.l.m. con pendenze variabili tra il 5% e il 10% ed esposizione sud-ovest.

**Uve impiegate:** Sangiovese grosso 100%

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Densità di impianto:** 3000-4100 ceppi/ha

#### 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 di circa 18 giorni.

Dopo la vinificazione seguono 4 mesi in vasche di acciaio e ulteriori 4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

#### Abbinamenti gastronomici

Tutti i primi piatti e anche pesce.

#### Longevità

Lo spepo esprime pienamente le sue caratteristiche di gioventù, da subito grazie alla sua freschezza e alle decise note di frutta.



disponibile nei formati: 0,750 ml



**ELIA PALAZZESI**

[www.eliapalazzesi.it](http://www.eliapalazzesi.it)



## ELIA PALAZZESI

Azienda Agricola Collesceto  
località La Pisana - 53024 Montalcino - Siena - Italia  
contatti +39 0577 816606 - 349 6657974  
info@eliapalazzesi.it - www.eliapalazzesi.it

[www.eliapalazzi.it](http://www.eliapalazzi.it)