

Palazzo Rosso di Montalcino

Alkuperä:	Italia, Toscana, Rosso di Montalcino DOC
Rypälelaji:	Brunello (Sangiovese) 100 %
Kypsyty:	12–15 kk tammessa, 6–8 kk pullokypsyty
Suljentatyyppi:	Luonnonkorkki

Cosimo Loia osti vuonna 1983 tilan, joka kantoi "Palazzo" -nimeä. Sinänsä hassu yhteensattuma, tai kohtalo, että tilalla oli sama nimi kuin hänen Antoinette -vaimonsa sukunimi. 1600-luvulta peräisin oleva tila käsittää 12 hehtaaria maata kaakkois-Montalcinossa, noin 320 metriä merenpinnan yläpuolella.

Loia-Palazzon perhe alkoi tuottaa viiniä vuonna 1986. Ensimmäiset tuotokset olivat pöytäviiniä, sittemmin Rosso di Montalcino -laatuokitelua viiniä. Uuttera ja peräänantamaton työ kantoi hedelmää, kun vuonna 1995 he toivat markkinoille ensimmäisen Brunellonsa. Tänä päivänä Palazzo on sekä Italiassa että ulkomailla arvostettu boutique -tuottaja, jonka vuosittainen tuotantomäärä on noin 22 000 pulloa.

LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltä melko syvä, rubiinipunainen. Pehmeän täyteläinen tuoksu, mistä löytyy kypsiä kirsikoita, teen ja tupakan sekä kahvin paahteisia aromeja. Suussa viini on täyteläinen kypsien punaisten marjojen, teen ja tupakan sekä lääkemäisten aromien siivittämänä, ja tasapainoisten happojen ryhdittämänä. Kokonaisuus on samettisen pehmeä.

RUOKASUOSITUKSET

Viini maistuu monipuolisesti punaisen lihan, riistan sekä siipikarjan kanssa. Myös tuhdimmille pasta-annoksille, mausteisille makkaroille sekä antipastoille.

