



IL PALAZZO



LA STORIA

Non lontano da città di Arezzo sorge la Tenuta Il Palazzo, proprio dove un tempo c'era una semplice stazione di posta per i viandanti, lungo la Via del Sale, che univa Roma a Rimini. A partire dal 1971, la famiglia Banelli inizia la conduzione diretta della Tenuta, intraprendono anche il restauro del vecchio Borgo e dell'azienda agricola. Oggi tutto questo si è tradotto in 42 ettari di vigneto e 6000 piante di ulivo, selezionate tra le colture più pregiate. Una realtà in continuo sviluppo, nella quale è impiegata una "grande famiglia".

LA TENUTA

La cantina è il vero cuore pulsante della Tenuta; terra, pietra, legno e acciaio si fondono in questo locale, in armonia con una tecnologia enologica d'avanguardia che sovrintende le fasi di vinificazione, conservazione e affinamento dei vini. I terreni dove sorgono i vigneti della tenuta giocano un ruolo determinante per la qualità del vino. Essi presentano infatti una struttura eterogenea, ma ben combinata, di argilla, sabbia, calcare (detto "galestro", quello tipico del Chianti), che favoriscono la crescita dei vitigni. Anche la posizione ha una sua rilevanza: le vigne sono situate ad una altitudine tra i 300 e i 380 m s.l.m., in luoghi ventilati e con la giusta esposizione ai raggi solari.











LA CANTINA

Alla base del vino, c'è il grande lavoro svolto nei vigneti. Passione, amore per la terra, attività manuale e, soprattutto, attenta selezione delle uve. I vigneti della tenuta, infatti, non vantano solo la presenza del miglior Sangiovese, Trebbiano, Malvasia, Canaiolo, ma anche di alcuni grandi "internazionali", come Merlot, Syrah, Cabernet. Le uve vengono raccolte in piccole cassette, viene poi eseguita un'ulteriore selezione manuale dei singoli acini. Successivamente vengono pigiate e fatte fermentare in botti di acciaio a temperatura controllata. La fase della maturazione ha luogo sia in botti di acciaio che in botti di legno; segue l'affinamento, in bottiglia, per alcuni mesi, in modo che in vini messi in commercio sia perfettamente stabili e bilanciati.





NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
 Chianti	Chianti DOCG	Sangiovese Canaiolo Colorino	14%	La fermentazione avviene in tini a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. Affinamento in acciaio e seguono almeno 4 mesi di riposo in bottiglia.
 Chianti Riserva	Chianti Riserva DOCG	Sangiovese Canaiolo Colorino	14,5%	La fermentazione avviene in tini a temperatura controllata. Affinamento in acciaio e segue passaggio in botte grande e almeno 6 mesi di riposo in bottiglia.
 Vermentino	Toscana Bianco IGT	Vermentino	13%	La fermentazione avviene in tini a temperatura controllata. L'affinamento è svolto in botti di acciaio inox e seguono almeno 2 mesi di riposo in bottiglia.
 La Curia	Toscana Rosato IGT	Sangiovese Syrah	13%	La fermentazione avviene in tini a temperatura controllata con 24 h di contatto con le bucce. L'affinamento è svolto in botti di acciaio inox e seguono almeno 2 mesi di riposo in bottiglia.
 Maspino	Toscana Rosso IGT	Syrah	14,5%	La fermentazione avviene in tini a temperatura controllata. L'affinamento è svolto in botti di acciaio inox, segue passaggio in botte grande e almeno 6 mesi di riposo in bottiglia.
 Sal Terrae	Toscana Rosso IGT	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot	14,5%	Fermentazione in vasche in acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento è fatto in Barrique di rovere francese di primo e secondo passaggio per 18 mesi e almeno 6 mesi di riposo in bottiglia.
 Vin Santo Del Chianti	Vin Santo del Chianti DOC	Trebbiano Malvasia San Colombano	15%	Appassimento naturale in locali arieggiati per 4 mesi per poi essere vinificato in caratelli classici di rovere. Segue riposo in bottiglia per almeno 4 mesi.
 Olio Extravergine D'oliva		Frantoio Leccino Moraiole Pendolino		Raccolta manuale. Verde intenso. L'aroma è complesso, in bocca emergono il carciofo, il cardo e altre verdure fresche. In bocca è fluido, astringente ed amaro, con una lunga e piacevole nota piccante, molto persistente. Acidità 0,16.