

slow wine

guida
2017

ORVIETO (TR)

Palazzone

Località Rocca Ripeseña, 68
tel. 0763 344921
www.palazzone.com
info@palazzone.com



24 ha - 140.000 bt

sconto -10%

“ Il Palazzone è stella di prima grandezza nel panorama orvietano. Merito di un'indubbia continuità qualitativa su tutta la gamma dei vini prodotti capaci di esprimere un profondo senso di appartenenza ”

VITA - «Sono mesi che tutti assaggiano i miei vini... tranne me!», dice con sagacia Giovanni Dubini mentre entra nella grotta tufacea trasformata in cantina (qui nasce il Musco), che lui considera quasi un rifugio. Basta che parli un po' del suo lavoro per capirne la visione, antica e moderna allo stesso tempo. Il figlio Pietro si sta facendo le ossa in azienda.

VIGNE - Le vigne del Palazzone sono prevalentemente destinate alla produzione del blend Orvieto, in cui le varie tipologie autoctone sono vinificate separatamente. Il terreno, come spesso succede in questo territorio, cambia passo dopo passo e di conseguenza le viti crescono assumendo sfumature variegata. Di certo qui procanico e grechetto hanno trovato la loro massima espressione varietale.

VINI - Il **Grek 2015** (○ grechetto; 8.000 bt; 9 €) è un vino tutta polpa, con finale leggermente tannico. Il **Viognier 2015** (○ 4.000 bt; 14 €) fermenta per metà in legno ma non nasconde una grande freschezza. L'**Orvieto Cl. Sup. Terre Vineate 2015** **vino quotidiano** (○ 55.000 bt; 10 €) rappresenta lo stile tipico di Palazzone: carico, ampio e rilassato, con in risalto i profumi della tipologia più classica. L'**Orvieto Cl. Sup. Campo del Guardiano 2014** (○ 10.000 bt; 16 €) è una versione leggermente più sottile, con cenni olfattivi aggraziati e bocca lieve. Il **Musco 2014** (○ procanico, verdello, malvasia; 1.800 bt; 37 €) alla seconda annata ha già raggiunto una dimensione di vino complesso: agli iniziali profumi di felce si aggiungono caratteristiche note agrumate, in bocca è quasi cremoso, con finale sapido.

CONCIMI organico minerali, letame naturale, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna



Slow Food Editore