



L'azienda è stata fondata nel 1968 dal Dario Piccini, nonno dell'attuale proprietaria Monia Piccini. A causa della prematura scomparsa di Dario, la famiglia decise di dare in affitto le terre ad un altro proprietario finché la nipote non ha avuto età ed esperienza necessarie per condurre l'azienda, che oggi conta circa 13 ettari di terreno coltivati ad olio e vino. L'attuale proprietaria ha reinpiantato tutti i vigneti per ottenere risultati migliori. L'azienda include inoltre un antico castello del 1200 completamente ristrutturato e suddiviso in sei appartamenti affittati ad uso agriturismo.

Il Palagio

Azienda Agricola Il Palagio di Piccini Monia
Via Case Sparse, 38 - 50022 Panzano - Greve in Chianti (FI) - tel. 055852175 fax 055852175 - info@aziendaagricolailpalagio.com - aziendaagricolailpalagio.com - Responsabili della produzione: Monia Piccini (Titolare), Marco Chellini (Enologo), Antonella Petroni (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1999 - Vini prodotti: 4 - €: 30.000 - Ettari: 7 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☎: sì - ☎: sì - ☎: sì

IL MIGLIOR VINO

Torgentile Toscana Rosso 2004 **85**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 25 - Integrità: 26



Sensazioni: dopo l'incontro visivo, immediatamente dissipati i dubbi circa la consistenza, il campione in esame svela estratti di tenore evidentemente superiore. Slancio estrattivo eccellente che non qualifica solo l'aspetto visivo. La sua forza, la dolcezza della spezia e della polpa di mora all'ingresso della fase olfattiva. Non si offre nero, cuoioso e scuro all'olfazione come i tannici

vini, ma suadente, vanigliato, mentoso, come gli equilibrati testimoniani. Altra fonte di apprezzata armonia, il bilanciamento in aroma fra note del frutto e del rovere, le prime naturalmente, nitidamente fragranti, le seconde, balsamicamente suadenti.

Informazioni: ☎ - ☎: 11-07-10 - ☎: B - €: 3.000 - ☎: Sangiovese 50%, Merlot 50%

Impressioni del produttore. Questo vino rappresenta un sobrio equilibrio fra buona struttura e armonia dei tannini ben arrotondati. La persistenza del suo gusto è deliziata da gradevoli note di spezia, rovere e liquirizia sul finale che ne caratterizzano l'intenso profumo e il colore rubino luminoso dai riflessi ramati.

GLI ALTRI VINI

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2006 **IP: 83**

C: 31 - E: 27 - I: 25 - ☎ - ☎: 3.000 - ☎: Sangiovese 95%, Merlot 5%

CHIANTI CLASSICO 2007 **IP: 83**

C: 31 - E: 27 - I: 25 - ☎ - ☎: 20.000 - ☎: Sangiovese 95%, Merlot 5%

Commento Conclusivo

Le basi viticole di questo bicchiere son davvero salde e potentemente dense. Uva di gran ricchezza a Il Palagio per giungere alla produzione di un Chianti Classico 2007 e di un Chianti Classico Riserva 2006 di tale fitezza compositiva. Potenza non disgiunta da suadenza e da balsamicità vanigliata espressiva. Di ancora maggiore valore il frutto del Torgentile Toscana Rosso 2004: più ancora avvolgente la polposità del suo gusto, più violaceamente turgido il suo carnosso cassis. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 83,66; QQT: 5,46
Indici complessivi: C: 31 - E: 27,33 - I: 25,33