

VENDITA AUTORIZZATA IN TUTTA ITALIA ESCLUSO: Marche, Umbria E LE PROVINCE DI: L'Aquila, Rieti, Viterbo e Roma città e provincia.



PALAZZONE
 Rocca Ripesena (Orvieto)



Ettari vitati:
 23
 Bottiglie prodotte:
 150.000
 Tipo di agricoltura:
 Convenzionale
 e Naturale



"...il podere del Palazzone sonno some undici et canne quattrocentoquarantanove et la vigna in detto luoco sonno quartenghi due et canne cinquantaquattro...": così si trova scritto nel catasto del 1591 dell'Opera del Duomo di Orvieto. Nel corso dei secoli, però, il podere Palazzone è stato

progressivamente abbandonato, fino al 1969, quando fu acquistato dai coniugi Dubini-Locatelli. Da quel momento è iniziata la ristrutturazione degli edifici e, nel contempo, sono stati impiantati ben 25 ettari di vigneto su terreni di origine sedimentaria e argillosa.

Le rocce di questi luoghi sono fatte di argilla, limo e sabbia; quasi tre milioni di anni fa c'era un fondale marino su cui nel tempo si sono accumulati sedimenti. Il terreno è come un puzzle che solo l'amore e l'esperienza riescono a coltivare nel modo migliore. Oggi Palazzone è una delle

realtà vitivinicole più significative dell'Umbria. Rispettando la tradizione dei vini orvietani nella composizione dell'uvaggio: Grechetto, più immediato e fragrante, e procanico, più serio e minerale, rispettando le uve autoctone e mettendo passione e attenzione in tutti i passaggi produttivi.

Grechetto e procanico sono i vitigni di punta dell'azienda, ma ci sono anche verdello e malvasia a completare l'uvaggio. Non mancano le sperimentazioni con vitigni internazionali come sauvignon per i muffati e viognier. Vengono vinificate anche uve rosse come sangiovese, merlot e cabernet sauvignon.



VIGNARCO BIANCO
 ORVIETO CLASSICO D.O.C.

Procanico 50%, Grechetto 30%,
 Verdello, Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto (TR), 250-350 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata in acciaio.
Affinamento: in acciaio.
 Di colore giallo paglierino, al naso sentori di frutta fresca, fragrante. Al palato nota lievemente sapida ma ben integrata che lascia un palato pulito e pronto ad un nuovo assaggio.



TERRE VINEATE
 ORVIETO CL. SUP. D.O.C.

Procanico 50%, Grechetto 30%,
 Verdello, Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto (TR), 240-360 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata in acciaio per 20 giorni.
Affinamento in acciaio.
 Di colore giallo paglierino intenso, al naso elegante, graduale, vivido e definito da un sentore di frutta bianca. Al palato l'impatto è denso, ala struttura è asciutta e il finale equilibrato.



CAMPO DEL GUARDIANO
 ORVIETO CL. SUP. D.O.C.

Procanico 50% Grechetto 30%
 Verdello, Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto, Campo del Guardiano (TR), 300 m slm, suolo di origine sedimentaria e argillosa.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata in acciaio per 20 giorni.
Affinamento: 18 mesi in bottiglia.
 Di colore paglierino intenso con nitida nota verde, al naso presenta una notevole profondità e raffinatezza, ricercato e continuo. Al palato è setoso, la fibra si allunga sorretta da una struttura piena, vibrante e persistente.



GRECHETTO
 UMBRIA I.G.T.

Grechetto 100 %

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.
Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione a temperatura controllata in acciaio per 20 giorni.
Affinamento: in acciaio.
 Di colore paglierino, al naso è fresco e invitante. Al palato è sapido con buona corposità, leggermente tannico con un finale fragrante e un ritorno di frutta.



VIGNIER
UMBRIA I.G.T.
Vignier 100%

Provenienza: Orvieto (TR), 250 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione: 70% acciaio e 30% in barrique.

Affinamento: in acciaio.

Di colore paglierino intenso, al naso si distinguono note floreali integrate al rovere, sentori di frutta scalpitano in sottofondo. Al palato è morbido e lungo.



MUSCO
Procanico 50%, Verdello 30%
Malvasia 20%

Provenienza: Orvieto (TR), 350 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a metà Settembre, macerazione di 4/6 giorni con le bucce in tino di castagno, fermentazione con lieviti naturali in botti di castagno per 1/2 mesi.

Affinamento: 12 mesi in botti di castagno e 8 mesi in damigiane di vetro.

Di colore oro intenso brillante, al naso è avvolgente e complesso di frutta matura, mandorle, scorze di agrumi canditi e essiccati, miele di castagno ed erbe aromatiche. Al palato è strutturato, setoso e morbido, una scia acida e sapida per integrata, lunga persistenza con chiusura amarognola.



VIGNARCO RAMATO
PINOT GRIGIO I.G.T.
Pinot Grigio 100%

Provenienza: Orvieto (TR), 250-350 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, breve contatto con le bucce, fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Di colore ramato tipico del vitigno, al naso si presenta intenso con sentori di frutta bianca. Al palato sapido, di buona pienezza, ha un finale lungo e persistente con un ritorno fragrante di frutta.

YES



VIGNARCO ROSSO
UMBRIA I.G.T.
Sangiovese 60%, Cabernet 20%,

Provenienza: Orvieto (TR), 250-350 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione con le bucce in acciaio.

Affinamento: 6-8 mesi in botti grandi di rovere e in acciaio.

Di colore rosso rubino intenso, vivo, al naso la sua fragranza è offerta senza mediazioni. Al palato tiene banco il confronto tra tannini e acidità con apprezzabile corporeità finale.



PIVIERE
UMBRIA I.G.T.
Sangiovese 100%

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a contatto con le bucce

Affinamento: 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino on riflessi porpora, al naso si apre su note di frutta rossa, è intenso, fragrante. Al palato è concentrato, lungo e raffinato, la componente tannica si amalgama perfettamente al rovere in una espressione di finezza ed eleganza.



ARMALEO
UMBRIA I.G.T.
Cabernet Sauvignon 95%

Provenienza: Orvieto (TR), 290 m slm, suolo di origine sedimentaria, argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio a contatto con le bucce

Affinamento: 12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso rubino concentrato con riflessi scuri, al naso minerale e ferroso, poi sempre più mediterraneo con note di rosmarino. Al palato è deciso, la frutta nera irrompe coinvolgendo la struttura in una esibizione piena e lunghissima.



VENDEMMIA TARDIVA
ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.
Grechetto, Procanico, Malvasia,
Sauvignon Blanc

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a Settembre, fermentazione in acciaio.

Affinamento: in acciaio.

Di colore giallo dorato, al naso profumi di frutta secca si mescolano al miele. Al palato pieno e complesso con una leggera vena acida che sostiene un finale intenso, dolce e ricco.

Rock!



MUFFA NOBILE
ORVIETO CLASSICO SUPERIORE D.O.C.
Grechetto 50%, Sauvignon Blanc 40%,
Procanico 10%

Provenienza: Orvieto (TR), 260 m slm, suolo di origine sedimentaria e argilloso.

Vinificazione: Vendemmia a fine Ottobre, inizio Novembre, uve colpite da botrytis fermentazione in barrique.

Affinamento: 8 mesi in bottiglia.

Di colore dorato caldo, al naso è intrigante, emerge la frutta candita. Al palato è ricco, dolce, lungo e setoso con note che ricordano l'albicocca e il miele.