

Senauro

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSSO LAZIO



Bottiglie Numerate



VITIGNO: Sangiovese Grosso & Merlot
ALTITUDINE: 200-300 mt. s.l.m.;
TIPOLOGIA DEL TERRENO: Vulcanico/argilloso;
DENSITÀ D'IMPIANTO: 3.333 (per Ha.);
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot;
PRODUZIONE: 80-90 q.li (per Ha.);



VENDEMMIA: Manuale - seconda decade di ottobre;
VINIFICAZIONE: Fermentazione sulle bucce con delicati rimontaggi, in acciaio, a temperatura controllata (24°C);



ACCIAIO: 5-6 mesi (fermentazione malolattica);
BARRIQUE: 8-10 mesi (rovere francese);
BOTTIGLIA: 5-6 mesi;



TAPPO: Sughero naturale;



COLORE: Rosso porpora con riflessi violacei;
PROFUMO: Mora con sentori di cannella;
GUSTO: Tannino setoso, finale lungo, persistente;
ALCOL SVOLTO: 14.5% vol.;
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 18-20°C;
ABBINAMENTI: Piatti a base di carne (arrosto), pesci grassi, formaggi stagionati.



Papalino.it



Azienda Agricola Papalino



Papalino Winery



Info@papalino.it



Azienda Agricola Papalino



+39 340 53 52 190