

# 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