

Solidago

TUSCIA DOP
VIOLONE



Produzione Limitata



VITIGNO: Violone (Montepulciano)
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: No;
BOTTIGLIA: 4-5 mesi;



TAPPO: Nomacork;



COLORE: Rosso porpora;
PROFUMO: Ciliegie, iris, viola;
GUSTO: Morbido e caldo, con finale ricco di frutti;
ALCOL SVOLTO: 14.5% vol.;
TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 16-18°C;
ABBINAMENTI: Formaggi & salumi medio-stagionati, primi piatti con sughi di carne, carni bianche e rosse (alla brace o al forno).



Papalino.it



Azienda Agricola Papalino



Papalino Winery



Info@papalino.it



Azienda Agricola Papalino



+39 340 53 52 190