

PAGGIATORE

SANGIOVESE SUPERIORE
DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA
ROMAGNA



Grado alcolico 13.5% Vol.

Uve Sangiovese.

Territorio Dozza e Imola.

Impianto Cordone speronato e guyot.

Terreno Collinare, medio impasto e argilloso.

Altimetria 90-190m s.l.m.

Resa per ettaro 90ql.

Vendemmia Selezione manuale delle uve.

Vinificazione Macerazione e fermentazione in rosso per oltre 10 giorni a temperatura 25°C.

Maturazione 12 mesi esclusivamente in carati di rovere.

Affinamento 12 mesi in bottiglia.

Colore Limpido, rosso rubino con accenno di riflessi granati.

Profumo Sentori di confettura di ribes, fragola, more, lampone e floreali di violetta, rosa rossa ed erbe aromatiche.

Sapore Secco, piuttosto caldo e abbastanza morbido con la freschezza e la tannicità in evidenza. Persistenza gustativa lunga con chiusura di frutta rossa.

Servire a 18°C.

Abbinamenti Da abbinare a primi piatti con ragù, carni alla brace, arrostiti, brasati e formaggi ma-

PAGGIATORE

SANGIOVESE SUPERIORE
PROTECTED DENOMINATION OF ORIGIN
ROMAGNA



Alcohol by vol. 13.5% Vol.

Grape varietal Sangiovese.

Region Dozza and Imola.

Planting scheme Spurred cordon and Guyot.

Soil Medium-textured, clayey, hillside soil.

Altitude 90-190m above sea level.

Yield per ha. 90ql.

Harvesting method The grapes are selected by hand.

Vinification Skin-contact maceration and fermentation for over 10 days at 25°C.

Maturing process 12 months exclusively in oak barrels.

Ageing 12 months in the bottle.

Colour Ruby red with slight garnet undertones.

Bouquet Hints of red-currant. Strawberry, blackberry, raspberry preserves and floral notes of violets, red roses and herbs.

Flavour Dry, rather warm and smooth with as an evident fresh, tannic taste. Long-lasting, persistent flavour finishing on a hint of red fruits.

Serve at 18°C.

Food pairings Pairings are first courses with meat sauce, barbecued meat, roast meat, braised meat and ripe cheese.