



PAOLO III FARNESE
TOSCANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Castello di
OLIVETO

UVAGGIO

Merlot e Cabernet Sauvignon.

VINIFICAZIONE

In tini di acciaio con lunga macerazione sulle bucce almeno 20 giorni, con frequenti rimontaggi e delestage per favorire la cessione delle sostanze polifenoliche.
Temperatura di fermentazione 30 - 32 °C.

INVECCHIAMENTO IN LEGNO

12 mesi in barriques di rovere francese per metà nuove e per metà al secondo passaggio. Successivi 6 mesi in botte di rovere di Slavonia da Hl 25.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Minimo 8 mesi.

COLORE

Rosso rubino carico con riflessi granati dopo invecchiamento.

PROFUMO

Etereo fine e persistente, con note di frutti a bacca nera integrati a piacevoli sentori speziati.

SAPORE

Ottimo equilibrio tra alcol e tannini dolci. Morbido e persistente.

SERVIZIO

A temperatura di 20 °C in calici ampi con bocca a richiudere.

GRAPE VARIETY

Merlot and Cabernet Sauvignon

FERMENTATION

In steel vats with long maceration on the skins for at least 20 days, with frequent pumping over and délestage to foster the ceding of phenols.
Fermentation temperature: 30-32°C

MATURATION IN WOOD

12 months in French oak barriques, half new and half second use. Subsequent 6 months in 25 Hl Slavonian oak barrels.

BOTTLE AGING

8 months minimum

COLOR

Strong ruby red with burgundy tinges after maturation.

AROMA

Ethery, fine and lingering, with notes of dark berries combined with pleasant spicy overtones.

FLAVOR

Excellent balance between alcohol and gentle tannins. Soft and lingering.

SERVE

At 20 °C in wide tapered wine glasses.

