



**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.

