



# VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

“PAGLIARETO”

## Vitigni

Sangiovese (Prugnolo Gentile).

## Zona di Produzione

Toscana

## Vinificazione

Le uve vengono vendemmiate a mano nei primi dieci giorni di ottobre. La vinificazione avviene a temperatura controllata in tank di acciaio e seguente affinamento in botti di rovere francese da 20 e 30 hl, in tonneaux e barrique per almeno 24 mesi.

## Caratteristiche

Rosso rubino tendente al granato abbastanza carico. Bouquet complesso e caratteristico con un aroma di frutta matura e con note di pepe nero, marmellata di susine, un tocco floreale viola, e aromi di sigaro e cioccolato fondente. Al palato risulta equilibrato, con tannini dolci ed una acidità che rende dinamico anche il lungo finale.

## Abbinamenti

Perfetto in abbinamento ai piatti della tradizione toscana, soprattutto carni rosse, brasati, zuppe e piatti a base di funghi.

## Temperatura di Servizio

16° - 18°C, si consiglia di decantare almeno un'ora prima di servire.

## Bottiglia

Bordolese

## Dati analitici

Alcol: 14,5 % vol.



**SCHENK**  
ITALIAN WINERIES