



FONDATORI PG

SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA

AUTOREVOLE PERSONALITÀ

Authoritative personality

L'autorevolezza del capostipite. Inconfondibile e coinvolgente come solo i grandi riescono ad essere grazie al carisma della consuetudine ed una vitalità dinamica caparbiamente moderna. Riserva di famiglia di grande potenza espressiva, maestosa e avvolgente polposità olfattiva, accarezzata da gentili note speziate che elegantemente accarezzano il palato con armoniosa continuità, regalando un'intrigante e complessa simbiosi fra virtuosa fittezza e setosa morbidezza. Libero da ogni limite, un valore in costante divenire. Nessun compromesso, nessuna concessione: solo il meglio per questo vino simbolo.

With the authoritative character of a flagship product. Unmistakeable and enthralling as only great wines can be. The charisma of quality and a decisive modern, dynamic vitality. The family's Riserva wine shows great expressive power, as well as impressive and enveloping fullness on the nose with gentle spicy notes that elegantly caress the palate with harmonious continuity, creating an intriguing and complex symbiosis between amazing thickness and silky smoothness. Free from any constraint, a value that comes from the past while keeping pace with the present. No compromise, no concession: only the best for this iconic wine.



CLASSIFICATION

Romagna D.O.C.
Sangiovese Superiore
Riserva

Romagna D.O.C.
Sangiovese Superiore
Riserva



PRODUCTION
AREA

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola

Tenuta Merlotta,
Colli d'Imola



ASPECT

Rosso rubino, arricchito da
riflessi granata.

*Ruby red, enhanced by garnet
highlights.*



AROMA

Elegante, intenso e persistente,
note di frutta matura, sentori
complessi speziati e ricercati.

*Elegant, intense and persistent,
with ripe fruit notes, complex and
sophisticated spicy hints.*



GRAPE
VARIETIES

Sangiovese
100% (diversi cloni)

*Sangiovese
100% (different clones)*



LONGEVITY

20 anni
20 years



TASTE

Opulento, profondo, di grande
finezza, ricco di sfumature
fruttate e minerali, con tocchi di
cioccolato, cuoio e caffè.

*Opulent, deep, with great
fineness, with plenty of fruity
and mineral nuances as well as
touches of chocolate, leather
and coffee.*



SERVICE

18 °C



VINIFICAZIONE

Dopo una scrupolosa selezione in vigna ed un'accurata raccolta manuale le uve vengono delicatamente diraspate, poi macerano e fermentano per circa 30 giorni. Successivamente le vinacce vengono adagiate in pressa. Solo dopo 12 mesi di maturazione in carati di rovere francese questo vino potrà esprimere la sua ricchezza e la sua morbida eleganza. Imbottigliato non filtrato. Affinamento in bottiglia di 12 mesi.

WINE-MAKING TECHNIQUE

After a thorough selection in the vineyard and careful harvest, grapes are gently deW-stemmed, then submitted to maceration and fermentation for about 30 days. Grape marc is placed in the press. After 12 months of patient ageing in oak barrels, this wine will be able to fully express its own richness and smooth elegance. Without filtration. Bottle ageing 12 months.