



# 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.*