



ROVELLOTTI
VITICOLTORI IN GHEMME

LA PAGANELLA

LA PAGANELLA
COLLINE NOVARESI D.O.C. BONARDA (O UVA RARA)

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso scarico.

Olfatto: fresco e floreale con sentori di rosa.

Sapore: sapido, piacevolmente tannico, allegro e vivace.

Abbinamento consigliato: salumi e piatti del territorio a base di riso e carne, formaggi.

Temperatura di servizio: 12-14 °C.

Tasting notes

Colour: pale red.

Nose: fresh with floreal nose and hint of rose.

Flavour: sapid, pleasantly tannic, nice and lightly fizzy.

Suggested food pairing: sausages and local rice and meat-based dishes, cheeses.

Recommended serving temperature: 12-14°C.

Notes organoleptiques

Couleur: vidange rouge.

Bouquet: frais et floral avec des notes de rose.

Goût: sapide, agréablement tannique, joyeux et vif.

Appariement suggéré: salami et plats régionaux à base de riz et de viande, fromages.

Température de service: 12-14°C.

Organoleptische hinweise

Farbe: roter abfluss.

Geruchsinn: frisch und blumig mit noten von rose.

Geschmack: sapid, angenehm tannin, fröhlich und lebhaft.

Passend zu: salami und regionale gerichte aus reis und fleisch, käse.

Service temperatur: 12-14°C.

Vitigno e vinificazione

Vitigno: Bonarda (Uva Rara) 100%.

Resa per ettaro: 65q.

Metodo di vinificazione: fermentazione alcoolica naturale, malolattica in acciaio a temperatura controllata, stabilizzato a freddo.

Affinamento: breve affinamento in bottiglia.

Longevità: vino da consumare giovane per le sue caratteristiche fragranze.

Grape and vinification

Varietal: Bonarda (Uva Rara) 100%.

Yield per acre: 2,600 kg.

Vinification process: natural alcoholic fermentation, malolactic fermentation in temperature-controlled steel tanks, low temperature settling.

Refining: short refinement in bottle.

Longevity: better enjoyed as a young wine due to its lively character.

Raisins et vinification

Raisins: Bonarda (Uva Rara) 100%.

Récolte par hectare: 65qx.

Méthode de vinification: fermentation alcoolique naturelle, malolactique en acier à température contrôlée, stabilisée à froid.

Veillissement: vieillissement court en bouteille.

Longévité: vin à boire jeune pour maintenir ses caractéristiques et parfum.

Traubensorte und weinbereitung

Traubensorte: Bonarda (Uva Rara) 100%.

Ernte pro hektar: 65dz.

Weinbereitung: natürliche alkoholische Gärung, malolaktisch in Stahl bei kontrollierter Temperatur, kalt stabilisiert.

Weinveredelung: kurzes altern in der flasche.

Langlebkeit: wein zu trinken jung um seine dufteigenschaften beibehalten.