

# PALAGIO

ROSSO I.G.P. LAZIO



---

**Produttore:** TENUTA LA PAZZAGLIA

---

**Uve:** Ciliegiolo, Sangiovese, Syraz

---

**Vinificazione:** uve raccolte rigorosamente a mano nelle ore più fresche della mattina. Vinificazione separata e specifica per ogni vitigno, fermentazione a temperatura controllata a 17-18°C con oltre 16 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento in acciaio.

---

**Aspetti organolettici:** Vino rosso rubino intenso dal profumo floreale ed intenso. buona sapidità e struttura.

---

**Abbinamenti:** Vino di facile abbinamento, adatto come aperitivo ma anche abbastanza strutturato da accompagnare primi piatti di carne e carni bianche.

---

**Riconoscimenti:** annata 2006 79/100 (LM)  
annata 2007 80/100 (LM) annata 2008  
raccomandato sulla rivista bere bene low cost  
Gambero Rosso; annata 2009 82/100 (LM) annata  
2011 (SF) annata 2013 15/20 (E) 1bicchiere (GR)

