

DOGAILO TOSCANO ROSSO I.G.T.

Questo è certamente uno dei vini più innovativi fino ad oggi prodotti. In esso sono racchiusi tutti quei caratteri che nel vino si apprezzano di più: i profumi fruttati e fragranti, i colori vivi e profondi, la forza della gioventù, la maturità del legno, la morbidezza dell'eleganza.

Uve usate: Sangiovese e Cabernet ed altre varietà a bacca rossa.

Tecnica di vinificazione: le varietà di uva, poiché maturano in tempi diversi, vengono vinificate separatamente. A fine fermentazione vengono unite e poste in piccoli barili di legno, dove avviene la fermentazione malolattica.

Affinamento: È di pronto consumo, però, come tutti i vini rossi di pregio, può avere una lunga evoluzione.

Colore: rosso rubino vivo, molto intenso.

Profumo: vinoso e nello stesso tempo fruttato, con sensazioni di ciliegia, gradevoli i sentori di vaniglia, caffè e spezie.

Sapore: pieno, morbido, di ottima struttura.

Temperatura di servizio: 15-16°C il primo anno, successivamente a 18-20°.

Abbinamenti gastronomici: da giovane, poiché intense le caratteristiche primarie dei vitigni, può essere consumato anche con i primi piatti e carni bianche, non particolarmente strutturati. Il meglio di sé lo dà però con i piatti di sapore tipici regionali, con gli arrosti, con la carne alla griglia e anche con gli insaccati.

