

DOGAILO TOSCANO

BIANCO

I.G.T.

E' il risultato di un attento studio di zonazione, condotto nella nostra azienda di Chianciano, volto all'individuazione dei terreni con le caratteristiche più adatte alla coltivazione delle varietà di uve bianche che compongono questo vino.

Uve usate: Chardonnay, Grechetto, Sauvignon Blanc.

Tecnica di vinificazione: le uve private dei raspi, raffreddate e tenute per breve tempo in macerazione con le proprie bucce. In seguito, il succo è stato separato dalle parti solide per mezzo della pressatura, decantato e avviato alla fermentazione. Tutto il processo è avvenuto a temperatura controllata.

Affinamento: il vino ottenuto è stato immediatamente filtrato e tenuto a basse temperature per una spontanea e naturale stabilizzazione oltre che per mantenere le caratteristiche fruttate nate dalla fermentazione. Non ha subito trattamenti chiarificanti e stabilizzanti con prodotti chimici.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: piacevolmente fruttato, con caratteristiche aromatiche volutamente non eccessive.

Sapore: buon corpo e giusta acidità, pur essendo secco mantiene un finale vellutato e carezzevole.

Temperatura di servizio: 10-12°C. (50-54°F.)

Abbinamenti gastronomici: eccellente come aperitivo o con piatti tipici mediterranei, come: insalate, pasta, frutti di mare e carni bianche. Ottimo anche con piatti asiatici saporiti e piccanti.

