

DOGAJOLO ORO TOSCANO ROSSO I.G.T.

Il nostro Dogajolo ORO proviene dalle colline più storiche della Toscana centrale. Prodotto da uve accuratamente selezionate da vigneti ad alta densità, ideali a creare un classico "Super Tuscan" a base di sangiovese di buona struttura, eleganza, raffinatezza e potenziale di affinamento.

Uve usate: Sangiovese min. 85% Cabernet Sauvignon ed altre varietà a bacca rossa fino a 15%.

Tecnica di vinificazione: le varietà di uva, poiché maturano in tempi diversi, vengono vinificate separatamente. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio, e con l'aiuto di lieviti selezionati. Verso la fine della fermentazione vengono assemblate e trasferite in botti di legno di diversa capacità dove il vino affina per un minimo di 8 mesi. Il vino viene poi trasferito in serbatoi di acciaio inox prima dell'imbottigliamento.

Colore: rosso rubino vivo, con riflessi granati.

Profumo: fruttato ed intenso, con sensazioni di ciliegia, gradevoli i sentori di mammola, vaniglia e spezie.

Sapore: corposo, morbido al palato, complesso, rotondo con un finale lungo e persistente.

Gradazione: 13,50% vol.

Temperatura di servizio: 18-20°C.

Abbinamenti gastronomici: Il Dogajolo ORO dà il meglio di sé con i piatti di sapore tipici regionali, con gli arrostiti, con la carne alla griglia e anche con gli insaccati.

