

DOGAJOLO VERMENTINO

TOSCANA I.G.T.

"Mediterraneo," questo è il carattere del Vermentino prodotto in Maremma. Il terroir ne definisce fortemente il profilo organolettico, fondendo tutti i suoi aspetti con i lineamenti di questa meravigliosa terra

Uve: utilizzate Vermentino e altri vitigni a bacca bianca autorizzati.

Tecnica di vinificazione: La fermentazione, per opera di lieviti selezionati, è stata condotta lentamente e a basse temperature.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli che sfumano al dorato con il passare del tempo.

Profumo: equilibrate note floreali e di erbe aromatiche che riportano alla mente sensazioni e fragranze tipiche di una passeggiata primaverile tra i boschi ed il mare della Maremma Toscana.

Sapore: alle immediate percezioni di frutta e miele si affianca l'equilibrio tra morbidezza e freschezza, regalando un dolce piacere nel degustare questo vino, in realtà completamente secco.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

Abbinamenti gastronomici: è uno di quei rari vini che può essere servito come aperitivo, a tutto pasto ed anche a fine pasto.

