



CARPINETO®

GRANDI VINI DI TOSCANA

DOGAJOLO TOSCANO ROSSO I.G.T.

Questo è certamente uno dei vini più innovativi fin qui prodotti e noi abbiamo l'onore di averlo creato. In lui sono racchiusi tutti quei caratteri che nel vino si apprezzano di più: la forza della gioventù, la maturità del legno, la morbidezza della classe, i profumi fruttati fragranti, i colori vivi e profondi.

Uve usate: Sangiovese fino al 70%. Cabernet ed altre varietà per il resto. Queste percentuali cambiano a nostra discrezione e secondo le annate.

Tecnica di vinificazione: le due varietà di uva, poiché maturano in tempi diversi, vengono vinificate separatamente. Verso la fine della fermentazione vengono unite e poste in piccoli barili di legno dove completano lentamente la fermentazione alcolica e malolattica.

Affinamento: l'imbottigliamento avviene a cavallo tra marzo ed aprile dell'anno successivo alla vendemmia. E' di pronto consumo però, come tutti i vini rossi di pregio, può essere tranquillamente invecchiato.

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.

Gradazione: 12-12,5% vol.

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

Abbinamenti gastronomici: per le sue caratteristiche fruttate, può essere consumato anche con i primi piatti e carni bianche ma il meglio di sé lo dà con piatti di sapore come i piatti tipici regionali, con gli arrostiti, con la carne alla griglia e anche con gli insaccati.

