

ROSSO DORIGO



Caratteristiche: un vino innovativo e moderno, caratterizzato da grande morbidezza e piacevolezza, senza sacrificare le caratteristiche di notevole polpa ed intensità

Lavorazione: le uve vengono raccolte surmature, ed i grappoli vengono selezionati uno ad uno. L'80% dei grappoli vengono diraspati e vinificati in acciaio a temperatura controllata, il restante 20% viene posto in appassimento. A novembre anche le uve appassite vengono vinificate allo stesso modo. I due vini vengono affinati in barriques di rovere francese, parte nuove e parte di secondo passaggio, per 18 mesi, e solo pochi giorni prima dell'imbottigliamento viene effettuato il blend finale

Durata: vino di immediata piacevolezza ed adatto a lunghissimo invecchiamento (10 anni ed oltre)

Colore: rosso rubino molto intenso

Profumo: elegante ed intenso di spezie e ciliegie sotto spirito, note in sottofondo di cuoio, liquirizia e cacao

Sapore: largo, avvolgente, morbido ed equilibrato. Sensazioni di amarena sciroppata, more, cacao e spezie. Note appena accennate di tostatura e vaniglia. Tannini densi e setosi a chiudere sul finale morbido e di grande lunghezza

Abbinamento: carni alla griglia, formaggi a pasta cruda stagionati, oppure da meditazione a fine cena

AZ. AGR. ALESSIO DORIGO

VIA CASE SPARSE CAMPO I - 33040 PREMARIACCO - UD - ITALIA

T: +39 0432 634161 - E: INFO@DORIGOWINES.COM - WEBSITE: WWW.DORIGOWINES.COM