



VIGNA DOGARINA

DECANO IGT VENETO "SELEZIONI"



PROVENIENZA PRODUCTION AREA	Campodipietra <i>Campodipietra</i>
VITIGNO VARIETAL	Merlot, Cabernet <i>Merlot, Cabernet</i>
VINIFICAZIONE WINEMAKING	Pulizia e raffreddamento delle uve, follatura tradizionale e délestage, fermentazione a temperatura controllata, fermentazione malolattica <i>Cleaning and cooling of grapes, traditional treading system and délestage, fermentation at controlled temperature, malolactic fermentation</i>
MATURAZIONE MATURATION	Acciaio e barriques per 24 mesi <i>Steel tanks and barriques for 24 months</i>
COLORE COLOUR	Rosso intenso <i>Intense red</i>
PROFUMO BOUQUET	Delicato sentore di legno tostato, frutta sotto spirito e note speziate <i>Delicate scent of toasted wood, brandied fruit and spicy notes</i>
SAPORE TASTE	Pieno ed armonico, la frutta matura di sottobosco è in equilibrio con il legno dolce, ampio nel retrogusto <i>Full and round, good balance between berries and softwood, reach aftertaste</i>
ABBINAMENTI GASTRONOMICI PAIRINGS FOOD	Ideale con la selvaggina, le carni rosse, gli arrostiti e i formaggi stagionati <i>Ideal with roasted, wild or red meat and aged cheese</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	18 - 20 °C 18 - 20 °C
GRADAZIONE ALCOHOL	13% Vol. 13% Vol.

VIGNA DOGARINA