



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.

