

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



DOGALE PASSITO IGT VENETO **Certificazione: Biologica e Vegana**

UVE:

Verduzzo

ZONA DI PRODUZIONE:

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore (Venezia)

IN VIGNA:

Suolo: argilloso di origine calcarea

Altimetria ed esposizione: 10 metri sul livello del mare – N-S

Età dei vigneti: 10-20 anni

Resa delle uve: 70 qli/ha

Vendemmia: meccanica - tardiva

IN CANTINA:

Vinificazione

- Appassimento;

- Pulizia delle uve;

- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale;

- Fermentazione a temperatura controllata in barriques.

Affinamento:

- Fermentazione malolattica e contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine attivata e maturazione in barriques.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Questo vino si ispira a Venezia, terra d'arte e di cultura. Fiore all'occhiello dell'azienda, il Dogale proviene da uve verduzzo vendemmiate tardivamente, fatte appassire fino ad inverno inoltrato. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in piccole botti, dove il vino matura per nove lunghi mesi. Il colore richiama l'ambra brillante, densa e concentrata. Profuma di mandorla, noce caramellata, albicocca e cedro candito, con richiami di fico secco, miele, fiori di zagara e sbuffi vanigliati; a chiudere un'accattivante nota di legno di cedro. Il sorso è avvolgente e caloroso, di dinamismo sapido e vivace freschezza che bilanciano minuziosamente la componente dolce.

ANALISI:

gradazione alcolica: 14% vol

acidità fissa: 5,90 g/l

acidità volatile: 0,5 g/l

zuccheri: 14 g/l

IN DEGUSTAZIONE:

Ottimo per biscotteria secca e torte a base di mandorle. Servire a 8-10° C.

Bicchiere di servizio: calice piccolo da vini liquorosi.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 500 ml in astuccio singolo

Cartone: 06 astucci

