

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



DOGALE PASSITO IGT VENETO

*Questo vino si ispira a Venezia, terra d'arte e di cultura.
Fiore all'occhiello dell'azienda prodotto da uve di Verduzzo appassite*

CERTIFICAZIONI:

Biologico – Vegano

UVE:

Verduzzo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

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

TERRENO:

Argilla di origine alluvionale ricca di minerali con un sottile strato di carbonati di calcio denominato Caranto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Sylvoz

VINIFICAZIONE:

Il Dogale proviene da grappoli selezionati di verduzzo, raccolti manualmente e fatti appassire fino ad inverno inoltrato su appositi plateau. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare in piccole botti di rovere francese, dove il vino matura per nove lunghi mesi a contatto con la propria feccia fine.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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.
Bicchieri di servizio: calice piccolo da vini liquorosi.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia: 375 ml in astuccio singolo
Cartone: 06 astucci



2021

Guida Bio 

