

DOGAJOLO ROSSO

Vinification et vieillissement

Arrivant à maturité à des moments différents, les deux cépages sont donc vinifiés séparément. Ils seront assemblés en fin de fermentation et placés dans des petites barriques de chêne pour une période de six mois environ, afin de compléter la fermentation alcoolique et malolactique.

Caractéristiques

Robe grenat avec des reflets violets. Des arômes de fruits, avec des nuances dominantes de cerises, de vanille, de café et d'épices. Un vin rond en bouche, soyeux et équilibré.

Accords mets et vins

Grâce à son côté fruité, ce vin peut accompagner des antipastis et des viandes blanches, mais il est à son meilleur avec des mets tels que les rôtis, les grillades, la charcuterie ou des pâtes à base de tomates.



Producteur

Carpineto

Catégorie

Vins Rouges

Cépages

80 % Sangiovese, 20 % Cabernet-sauvignon

Pays / région

Italie, Toscane

Appellation

Toscana (IGT)

Format

750 ml

Degré d'alcool

13 %

Température de service

15 à 16° C

Pastille de goût

Aromatique et souple

Disponible dans ces provinces

- Québec
- Ontario