

TT

DOGMA ROSSO

Dogma: l'assoluto e indiscutibile legame tra Merlot e Cabernet Sauvignon, un taglio bordolese in cui le proporzioni variano in base ai frutti dell'annata, al fine di ottenere un vino dai caratteri nobili e armoniosi. Immutabile rimane la voglia di trasmettere emozioni e sensazioni sempre più intense attraverso ogni bottiglia del nostro aristocratico "fuoriclasse".



Colore Rosso granato intenso.

Profumo All'olfatto si presenta avvolgente, combina in modo magistrale Cabernet e Merlot come nella più antica delle tradizioni bordolesi, evidenziando lievi sentori erbacei che non sovrastano le piacevoli essenze floreali di viola e i delicati terziari di vaniglia, cacao e tabacco ben amalgamati.

Sapore Bevuto giovane risulta asciutto, vigoroso e ben scolpito; dopo un'adeguata maturazione si percepiscono tannini dolci che permettono una persistenza lunga e setosa.

Tipologia di produzione Un'attenta selezione delle uve precede una lunga macerazione dopo la quale Dogma Rosso viene affinato in barrique per almeno 18 mesi.

Gradazione 13,5% Vol.

Vendemmia Prima quindicina di ottobre.

Varietà uve Cabernet Sauvignon e Merlot.

Formato 0,75 lt. - 1,5 lt.

Abbinamenti consigliati Dogma Rosso è l'abbinamento ideale per secondi di carne rossa importante in ogni tipo di cottura e formaggi di lunga o media stagionatura.

Servizio A 18°C, si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima di servire. Se invecchiato versare in decanter.

Come indicare nella lista vini Dogma Rosso (Cabernet/Merlot) IGT delle Venezie, Sutto.

