



VIGNA DOGARINA

CARMENÉRE VENEZIA DOC



PROVENIENZA PRODUCTION AREA ANBAUGEBIET	Zona VENEZIA DOC (Veneto) VENEZIA DOC area (Veneto) VENEZIA DOC-Gebiet (Venetien)
VITIGNO / VARIETAL / REBSORTE	Carmenère
VINIFICAZIONE WINEMAKING VINIFIKATION	Pulizia e raffreddamento delle uve, macerazione dinamica delle bucce e fermentazione a temperatura controllata, fermentazione malolattica <i>Cleaning and cooling of grapes, dynamic skin maceration, fermentation at controlled temperature, malolactic fermentation</i> Reinigung und Abkühlung der Trauben, dynamische Maischung der Schalen und temperaturkontrollierte Gärung, malolaktische Gärung
COLORE COLOUR FARBE	Rosso rubino con riflessi violacei <i>Ruby red with violet highlights</i> Rubinrot mit violetten Reflexen
PROFUMO BOUQUET BOUQUET	Ricordi di viola, mora e di rucola <i>Hints of violet, blackberry and rocket</i> Hauch von Veilchen, Brombeere und Rauke
SAPORE TASTE GESCHMACK	Fresco, asciutto gradevolmente acido <i>Fresh, dry and pleasantly acidic</i> Frisch, trocken und angenehm sauer
ABBINAMENTI GASTRONOMICI PAIRINGS FOOD SPEISENEMPFEHLUNG	Ideale con carni importanti, cacciagione, formaggi di lunga stagionatura o erborinati <i>Ideal with big red meat, game, long seasoned and herb cheeses</i> Perfekt für rotes edles Fleisch, Wild, langgereifte oder Blauschimmelkäse
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE SERVIERTEMPERATUR	16 - 18 °C
GRADAZIONE ALCOHOL ALKOHOLGEHALT	12,5% Vol.