



# VIGNA DOGARINA

## DECANO IGT VENETO "SELEZIONI"



<b>PROVENIENZA</b> PRODUCTION AREA ANBAUGEBIET	Campodipetra
<b>VITIGNO / VARIETAL / REBSORTE</b>	Merlot, Cabernet
<b>VINIFICAZIONE</b> WINEMAKING VINIFIKATION	Pulizia e raffreddamento delle uve, follatura tradizionale e délestage, fermentazione a temperatura controllata, fermentazione malolattica <i>Cleaning and cooling of grapes, traditional treading system and délestage, fermentation at controlled temperature, malolactic fermentation</i> Reinigung und Abkühlung der Trauben, traditionelles Pressen und Délestage-Methode, Gärung unter kontrollierter Temperatur, malolaktische Gärung
<b>MATURAZIONE</b> MATURATION REIFUNG	Acciaio e barriques per 24 mesi <i>Steel tanks and barriques for 24 months</i> Stahl und Barriques für 24 Monate
<b>COLORE</b> COLOUR FARBE	Rosso intenso <i>Intense red</i> Tiefrot
<b>PROFUMO</b> BOUQUET BOUQUET	Delicato sentore di legno tostato, frutta sotto spirito e note speziate <i>Delicate scent of toasted wood, brandied fruit and spicy notes</i> Zarter Hauch von geröstetem Holz und in Alkohol eingelegtem Obst mit Würznoten
<b>SAPORE</b> TASTE GESCHMACK	Pieno ed armonico, la frutta matura di sottobosco è in equilibrio con il legno dolce, ampio nel retrogusto <i>Full and round, good balance between berries and softwood, rich aftertaste</i> Voll und harmonisch, gute Balance zwischen reifen Unterholzfrüchten und Weichholz, körperreich im Nachgeschmack
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> PAIRINGS FOOD SPEISENEMPFEHLUNG	Ideale con la selvaggina, le carni rosse, gli arrosti e i formaggi stagionati <i>Ideal with roasted, wild or red meat and aged cheese</i> Edle Begleitung für Wild, rote Fleischsorten, Braten und Hartkäse
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> SERVING TEMPERATURE SERVIERTEMPERATUR	18-20 °C
<b>GRADAZIONE</b> ALCOHOL ALKOHOLGEHALT	13% Vol.