

CARPINETO Dogajolo Toscana IGT

VARIETALES: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

D.O.: Toscana, Italia



Información:

Dogajolo Rosso es uno de los vinos más innoavodores de la empresa Carpineto, elaborado en la célebre aldea de Dudda, en el municipio florentino de Greve in Chianti. Se obtiene principalmente de uvas Sangiove, complementadas con Cabernet Sauvignon y otras variedades de frutos rojos, para un vino fragante y profundo, en el que conviven la juventud de la fruta, la madurez de la madera y una elegante suavidad.

Vinificación:

Debido al diferente período de maduración, la vinificación se realiza por separado para las dos variedades, con fermentación alcohólica iniciada en acero y finalizada en pequeñas barricas de madera. En estos contenedores realiza la fermentación maloláctica y madura durante unos meses.

Nota de Cata:

Color: Se revela a la vista con un intenso color rojo rubí.

Nariz: En nariz afloran agradables sensaciones vinosas y afrutadas, en la que destaca la cereza, alternándose con matices especiados que recuerdan a vainilla y café

Boca: En boca es un vino amplio, suave y estructurado.