

le *Carline*®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## **DOGALE PASSITO IGT VENETO** **Certificazione: Biologica e Vegana**

### **UVE:**

Verduzzo

### **ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore (Venezia)

### **IN VIGNA:**

Suolo: argilloso di origine calcarea

Altimetria ed esposizione: 10 metri sul livello del mare - N-S

Età dei vigneti: 10-20 anni

Resa delle uve: 70 qli/ha

Vendemmia: meccanica - tardiva

### **IN CANTINA:**

Vinificazione

- Appassimento;

- Pulizia delle uve;

- Macerazione dinamica delle bucce con follatura tradizionale;

- Fermentazione a temperatura controllata in barriques.

Affinamento:

- Fermentazione malolattica e contatto per alcuni mesi con la propria  
feccia fine attivata e maturazione in barriques.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Il vino Dogale proviene da uve Verduzzo vendemmiate tardivamente, fatte appassire fino ad inverno inoltrato. Il mosto ottenuto è stato fatto fermentare in piccole botti di rovere dove il vino è poi maturato per nove lunghi mesi. Questa particolare tecnica ed il costante controllo delle varie fasi di fermentazione, hanno consentito di ottenere un vino di bel colore ambrato, di profumo intenso, piacevolmente dolce al palato.

### **ANALISI:**

gradazione alcolica: 14% vol

acidità fissa: 4,9 g/l

acidità volatile: 0,5 g/l

zuccheri: 12 g/l

### **IN DEGUSTAZIONE:**

Ottimo per biscotteria secca e torte a base di mandorle.

Servire a 8-10° C.

Bicchieri di servizio: calice piccolo da vini liquorosi.

### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 375 ml in astuccio singolo

Cartone: 06 astucci

