- VITICOLTORI DAL 1877 -



Il Doganiere

Denominazione: Toscana IGT
Vitigni: Sangiovese, Cabernet, Merlot e Syrah
Tipologia terreno: Argilloso
Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti di legno e/o barriques
Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso
Profumo: Note di frutti rossi maturi, spezie a bacca nera come chiodi di garofano e pepe nero, con delicati sentori di cuoio e liquirizia
Sapore: Il palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza
Grado alcolico: 13% vol
Temperatura di servizio: 18-20 °C| 64,4°F
Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con lasagne al ragù di carne. Da provare con la faraona arrosto o carne lessa

Descrizione:
"Il Doganiere" è un Toscana Igt ed è prodotto nella Tenuta in Toscana, nelle calde terre della Maremma che godono della vicina brezza del mare, in un terreno ricco di origine argillosa. E' ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di uve autoctone come Sangiovese e vitigni internazionali come Cabernet e Merlot, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, un passaggio per alcuni mesi in botti grandi e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono note di frutti rossi maturi, spezie a bacca nera come chiodi di garofano e pepe nero, con delicati sentori di cuoio e liquirizia. Al palato è morbido e armonico, con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza . Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con lasagne al ragù di carne. Da provare con la faraona arrosto o carne lessa. Viene servito a 18-20 ° C.