



Dorianae

Zona di produzione: Bolgheri (LI).

Vitigni: 80% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Vendemmia: le uve vengono vendemmiate tra la prima e la seconda decade di settembre, e vengono accuratamente selezionate prima di procedere con la vinificazione.

Vinificazione: la fermentazione alcolica viene condotta da lieviti selezionati, e si svolge in vasche d'acciaio a temperatura controllata, per circa due settimane.

Affinamento: dopo un periodo di 16 mesi trascorso in piccole botti di rovere, il vino conclude il suo affinamento in bottiglia per ulteriori 10 mesi.

Caratteristiche: il vino si presenta di colore rosso rubino intenso, con sentori di frutta rossa sotto spirito, more e lamponi, spezie dolci; si mostra armonioso e complesso. Al gusto si percepisce come la pienezza, la potenza e la morbidezza si sposino perfettamente, mentre l'equilibrio dei tannini lo rende estremamente piacevole e complesso, donandogli la giusta ampiezza.

Abbinamenti: piatti importanti, carni rosse alla griglia, cacciagione in genere e cinghiale in particolare, formaggi a pasta dura.

Temperatura di servizio: 18° C.

Tenuta all'invecchiamento: 7 – 10 anni.

Grado alcolico: 14,5%.

Formati disponibili: 0.75 lt, 1.5 lt.