

# DOMASINO ROSSO 2013

## UVE ROSSE – I.G.T. TERRE LARIANE

Il Nome “Domasino” proviene dal termine con cui venivano chiamati i vini prodotti con le uve raccolte nel territorio sovrastante Domaso, particolarmente apprezzati per la loro eleganza.

ETA' DEI VIGNETI | Tra i 10 e 30 anni  
CARATTERISTICHE DEL SUOLO | Ghiaioso e calcareo  
ESPOSIZIONE VIGNETI | Terrazzamenti ad Est, Sud-Est  
ALTITUDINE | Tra i 250 ad i 300 metri  
VENDEMMIA | Metà di ottobre  
AFFINAMENTO | Sei - otto mesi in vasche di acciaio inox  
MATURAZIONE IN BOTTIGLIA | Sei mesi  
GRADO ALCOLICO | 13%

UVE: SANGIOVESE 60%, MERLOT 30%, ROSSEIA 5%, BARBERA 5%

Caratteristiche organolettiche

Colore | Rosso rubino con note purpuree

Profumo | Complesso, ampio con note fruttate. Spezie ben fuse e delicata impressione di pepe bianco

Sapore | Morbido con piacevole freschezza. Strutturato per trama tannica avvolgente

Invecchiamento | 5/7 anni

Abbinamento Gastronomico | Carni rosse, salumi, pesci speziati, formaggi freschi

Temperatura di servizio | 15/18 gradi

