

# DOGAILO TOSCANO

## ROSATO

### I.G.T.

*E' il risultato di una selezione di uve della Toscana Centrale; il Dogajolo Rosato è un prodotto elegante e strutturato, dalle note floreali fruttate e vivaci, caratteristiche, queste, essenziali per un vino giovane, innovativo e facile da degustare.*

**Tecnica di vinificazione:** il mosto ottenuto dalla delicata pigiatura delle uve, viene portato a bassa temperatura e tenuto a contatto delle bucce per un tempo limitato.

**Affinamento:** non ha necessità di subire particolari evoluzioni. Viene imbottigliato molto presto, nel gennaio successivo alla vendemmia, dopo le necessarie cure che seguono la fermentazione.

**Colore:** rosa tenue con una elegante tonalità fucsia brillante

**Profumo:** intense note floreali, in particolare di rosa, di mirto e di fiore di vite. Intensi anche i profumi fruttati come la mela, il ribes e la marasca.

**Sapore:** ampio e deciso, fresco ed equilibrato, coerente con l'olfattiva e complementare ad essa. Dona sensazioni piacevolmente variegata.

**Temperatura di servizio:** 10-14 °C.

**Abbinamenti gastronomici:** ottimo vino da antipasti. Accompagna egregiamente le carni rosa, specialità pepate e formaggi, eccellente l'accostamento con il pesce alla griglia. Può essere un ottimo aperitivo.

