

Rosso Dorigo

Azienda Agricola Alessio Dorigo
VdT Rosso
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Es werden zwei Lesen vollzogen. Die erste davon ganz normal. Die zweite lässt man während drei Wochen antrocknen (uve appassite), danach werden die Trauben auch im Barrique vergoren und ausgebaut. Da Dorigo gewisse Richtlinien der DOC nicht einhält, muss er den Wein als «Vino da Tavola» deklarieren. Ihm ist zudem nicht erlaubt, einen Jahrgang zu nennen.

Tieffruchtige Aromen von schwarzen Pflaumen und eingemachten Kirschen mit einem Hauch Brombeeren, gepaart mit Tabak und orientalischen Gewürzen. Feine Vanillenoten und Röstaromen, Lakritze und edle Hölzer mischen sich dazu. Am Gaumen seidenweich mit tiefer Säure und fruchtbetonten, schwarzbeerigen Aromen. Wieder Pflaumen und schwarze Kirschen mit Lakritz, süssem Tabak und mineralischer Würze. Ein sehr angenehmer Wein, der vor allem hervorragend in die Jagdsaison passt. (pt)

Typ: Rotwein
Land: Italien
Region: Friaul
Genussreife: Jetzt - 2032
Alkoholgehalt: 13.5% Vol.
Trinktemperatur: 16°C - 18°C
Traubensorten: Refosco,Merlot
Allergene: Enthält Sulfite
Vino Vario: 18