

Dogma: l'assoluto e indiscutibile legame tra Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, un taglio bordolese in cui le proporzioni variano in base ai frutti dell'annata, al fine di ottenere un vino dai caratteri nobili e armoniosi.



SCHEMA TECNICA

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

All'olfatto si presenta avvolgente, combina in modo magistrale Cabernet e Merlot come nella più antica delle tradizioni bordolesi, evidenziando lievi sentori erbacei che non sovrastano le piacevoli essenze floreali di viola e i delicati terziari di vaniglia, cacao e tabacco ben amalgamati.

Sapore

Bevuto giovane risulta asciutto, vigoroso e ben scolpito; dopo un'adeguata maturazione si percepiscono tannini dolci che donano una persistenza lunga e setosa.

Tipologia produttiva

Un'attenta selezione delle uve precede una lunga macerazione dopo la quale Dogma Rosso viene affinato in barriques e a seconda delle annate parte in barrique francesi di primo passaggio e parte di secondo e terzo passaggio. Viene presentato con almeno un anno di riposo in bottiglia.

Dati tecnici

Alcool 13,50% Vol.

Vigneti

Viti allevate a sistema Guyot, età media 20 anni, densità impianto oltre 5000 ceppi ettaro.

Gestione del vigneto

Sistema di gestione sostenibile certificata a ridotto impatto ambientale.

Terreni

Predominante è la presenza di Caranto, argilla limoso-sabbiosa, di origine fluvioglaciale, con elevata presenza di calcare e minerali, terreni profondi, con grande resilienza agli stress idrici.

Vendemmia

Prima quindicina di ottobre.

Uvaggio

Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Capacità evolutiva

Dogma Rosso evolve in crescendo nei 5-8 anni dalla vendemmia, con una capacità evolutiva ben oltre i 10 anni.

Formati

0,75 L - 1,5 L

Abbinamenti consigliati

Dogma Rosso è l'abbinamento ideale per secondi di carne rossa importante in ogni tipo di cottura e formaggi di lunga o media stagionatura.

Servizio

A 18°C, si consiglia di stappare la bottiglia mezz'ora prima di servire. Se invecchiato versare in decanter.

Indicazione in carta vini

Sutto - Dogma Rosso Igt Trevenezie, 2020

| Litri | Bottiglie x cartone | Cartoni x strato | N° strati | Cartoni x pallet | Bottiglie per pallet |
|-------|---------------------|------------------|-----------|------------------|----------------------|
| 0,75 | 6 | 11 | 8 | 88 | 528 |

Dogma: the absolute and indisputable link between Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, a Bordeaux blend in which the proportions vary according to the fruits of the year, to obtain a wine with noble and harmonious characters.



DATA SHEET

Color

Intense ruby-red.

Nose

The aroma is enveloping, it masterfully combines Cabernet and Merlot as in the oldest tradition of Bordeaux, highlighting slight herbaceous hints that do not dominate the pleasing floral essences of violet and delicate tertiary vanilla, cocoa and tobacco well blended.

Taste

When drunk young, it is dry, vigorous and well sculpted; after an adequate maturation, sweet tannins are perceived that give a long and silky persistence.

Method of production

A careful selection of the grapes precedes a long maceration after which Dogma Rosso is aged in barriques and, depending on the vintage, part in French barriques of first passage and part of second and third passage. It is presented with at least one year of rest in the bottle.

Technical data

Alcool 13,50% Vol.

Vineyards

Guyot system grapevines, average age 20 years, plant density over 5000 vines per hectare.

Vineyards management

Certified sustainable management system with reduced environmental impact.

Terrain

Predominant is the presence of Caranto, loamy-sandy clay, of fluvial-glacial origin, with high presence of limestone and minerals, deep soils, with great resilience to water stress.

Harvest

First fortnight of October.

Grape

Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Evolutionary capacity

Dogma Rosso evolves in growing in 5-8 years from the harvest, with an evolutionary capacity well over 10 years.

Formats

0,75 L - 1,5 L

Food matching

Dogma Rosso is the ideal combination for main courses of important red meat in any type of cooking and cheeses of long or medium aging.

How to serve

At 18 °C, it is recommended to uncork the bottle half an hour before serving. If aged pour into decanter.

How to list on wine menu

Sutto - Dogma Rosso Igt Trevenezie, 2020

| Litres | Bottles x carton | Cartons x layer | N° of layers | Cartons x pallet | Bottles x pallet |
|--------|------------------|-----------------|--------------|------------------|------------------|
| 0,75 | 6 | 11 | 8 | 88 | 528 |