



DAGOBERTHUS BIANCO

VINO BIANCO DOLCE

DENOMINAZIONE:
CLASSIFICAZIONE:
TIPOLOGIA:
UVE/VITIGNO:
ZONA DI PRODUZIONE:
TERRENO:
VENDEMMIA:

"Dagobertus Bianco" Col Sandago.
vino bianco dolce da uve stramature.
vino bianco dolce.
vitigni bianchi del territorio.
vigneti aziendali di Col Sandago nel Comune di Susegana (TV) e zone limitrofe.
argilloso calcareo, con scheletro in arenaria.

VINIFICAZIONE:

le uve vengono raccolte manualmente verso la seconda metà di settembre, operando una scrupolosa cernita dei grappoli migliori che vengono depositi in piccole cassette e destinati all'appassimento naturale nel fruttai aziendaale.
l'appassimento si protrae fino al mese di febbraio, quando gli acini appassiti vengono sottoposti a pressatura/torchiatura. Il succo che viene estratto, concentrato e molto zuccherino, viene posto subito in fusti di rovere, dove avverrà la fermentazione.
18 mesi in fusti di rovere.

MATURAZIONE:

ASPETTO:
PROFUMO:
GUSTO:
ABBINAMENTI:

PROFILO ORGANOLETTICO

limpido, giallo dorato.
intenso, con note di frutta candita, scorze di agrumi, erbe aromatiche e spezie.
dolce e avvolgente, rinfrescato da una buona acidità, con perfetta rispondenza nel finale delle note olfattive.
vino da dessert da accompagnarsi con biscotti alle mandorle e dolci secchi in genere. Ottimo anche con formaggi erborinati, caprini, Gorgonzola e Stilton.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10-12 °C

GRADAZIONE ALCOLICA:
ACIDITÀ:
ZUCCHERI RESIDUI:
FORMATO:

DATI ANALITICI

14% Vol
5,8-6 g/l
140 g/l
500 ml

NAME:
CLASSIFICATION:
TYPE:
GRAPE VARIETY:
PRODUCTION AREA:
SOIL:
HARVEST:

"Dagobertus Bianco" Col Sandago.
sweet white wine of overripe grapes.
sweet white wine.
white grapes of the region.
Col Sandago company vineyards in Susegana (TV).
calcareous, clayey, with sandstone subsoil.
grapes are hand-picked in the second half of September, carefully selecting the best bunches.
The grapes are then placed in small crates and dried naturally in the company "fruttai" (fruit drying loft).
the grapes are dried until February and then pressed. The very sweet, concentrated juice that is extracted is immediately placed in oak barrels to ferment.
18 months in oak barrels.

VINIFICATION:

AGEING:

APPEARANCE:
AROMA:
FLAVOUR:
SERVING SUGGESTION:

TASTING NOTES

clear, golden yellow.
intense, with notes of candied fruit, citrus peel, herbs and spices.
sweet, enveloping, and refreshing with good acidity and perfect nose-palate harmony in the finish.
a dessert wine, it goes well with almond biscuits and biscuits in general. Also excellent with blue cheeses, goat cheeses, Gorgonzola and Stilton.

SERVING TEMPERATURE:

10-12 °C

ALCOHOL CONTENT:
ACIDITY:
RESIDUAL SUGAR:
BOTTLE:

ANALYTICAL DATA

14% Vol
5,8-6 g/l
140 g/l
500 ml