

# DAGOBERTHUS

## VENETO IGT

VINO ROSSO DOLCE

<b>DENOMINAZIONE:</b>	"Dagoberthus" Passito di Wildbacher.
<b>CLASSIFICAZIONE:</b>	IGT Veneto (Indicazione Geografica Tipica).
<b>TIPOLOGIA:</b>	vino rosso dolce.
<b>UVE/VITIGNO:</b>	Wildbacher.
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	vigneti aziendali di Col Sandago, nel Comune di Susegana (TV).
<b>TERRENO:</b>	argilloso calcareo, con scheletro in arenaria.
<b>RESA:</b>	1 Kg per ceppo.
<b>VENDEMMIA:</b>	le uve vengono raccolte manualmente verso la metà di ottobre, operando una scrupolosa cernita dei grappoli migliori che vengono deposti in piccole cassette e destinati all'appassimento naturale nel fruttaiolo aziendale.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	l'appassimento si protrae fino al mese di dicembre, dopodiché gli acini vengono sottoposti a pressatura/torchiatura. Il succo che viene estratto, concentrato e molto zuccherino, viene posto in botti di rovere dove avverrà la fermentazione alcolica.
<b>MATURAZIONE:</b>	18 mesi in botti di rovere, successivamente in bottiglia per un minimo di 6 mesi.
<b>COLORE:</b>	rosso intenso e concentrato.
<b>PROFUMO:</b>	ampio e avvolgente, con sentori di frutta di bosco quali ribes e mirtillo e note balsamiche di erbe officinali e timo.
<b>GUSTO:</b>	dolce ma non stucchevole, con tannini in giusto equilibrio con la freschezza data dalla buona acidità.
<b>ABBINAMENTI:</b>	vino da bersi anche da solo, per imparare a conoscerne l'enigmatica personalità, oppure da accompagnarsi con formaggi stagionati. Intrigante l'abbinamento con il cioccolato.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	12 °C
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	14% Vol
<b>ACIDITÀ:</b>	6 g/l
<b>ZUCCHERI RESIDUI:</b>	130 g/l
<b>FORMATO:</b>	375 ml

### PROFILO ORGANOLETTICO

### DATI ANALITICI

<b>NAME:</b>	"Dagoberthus" Wildbacher Passito.
<b>CLASSIFICATION:</b>	Veneto IGT (Typical Geographical Indication) - PGI.
<b>TYPE:</b>	sweet red wine.
<b>GRAPE VARIETY:</b>	Wildbacher.
<b>PRODUCTION AREA:</b>	Col Sandago company vineyards in Susegana (TV).
<b>SOIL:</b>	calcareous, clayey, with sandstone subsoil.
<b>YIELD:</b>	1 kg per plant.
<b>HARVEST:</b>	grapes are hand-picked in mid-October, carefully selecting the best bunches. The grapes are then placed in small crates and dried naturally in the company "fruttaiolo" (fruit drying loft).
<b>VINIFICATION:</b>	the grapes are dried until December and then pressed. The very sweet, concentrated juice that is extracted is placed in oak casks to ferment.
<b>AGEING:</b>	18 months in oak barrels, followed by at least 6 months in bottles.
<b>APPEARANCE:</b>	strong, vibrant red.
<b>AROMA:</b>	generous and enveloping, with scents of berries, including currants and blueberries, and fragrant notes of medicinal herbs and thyme.
<b>FLAVOUR:</b>	sweet but not cloying, with a refreshing good acidity that balances the tannins.
<b>SERVING SUGGESTION:</b>	a wine to savour by itself, exploring its enigmatic personality, or to enjoy with aged cheeses.
<b>SERVING TEMPERATURE:</b>	Pair it with chocolate for an intriguing combination. 12 °C

### ANALYTICAL DATA

<b>ALCOHOL CONTENT:</b>	14% Vol
<b>ACIDITY:</b>	6 g/l
<b>RESIDUAL SUGAR:</b>	130 g/l
<b>BOTTLE:</b>	375 ml

