

Dorè



Dorè

Categoria: vino bianco da uve stramature.

Regione di provenienza: Piemonte, vigneti vecchi con esposizione sud e sud-ovest, terreno argilloso calcareo.

Vendemmia: raccolta di uve selezionate perfettamente sane con grappoli spargoli per una conservazione ottimale degli acini e un'elevata qualità.

I grappoli vengono posti all'aperto per l'appassimento su reti verticali al riparo dalle intemperie, ma esposte al sole e alla ventilazione. Il periodo dell'appassimento dipende dalle condizioni atmosferiche, generalmente termina a fine ottobre, inizio novembre. L'obiettivo è quello di raggiungere un'alta concentrazione degli zuccheri, circa 380-400 gr/l, e di rendere più intensi i profumi, prima della vinificazione.

Vinificazione: Segue la pressatura idraulica delle uve per ottenere il mosto fiore. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 16-18 gradi in acciaio e dura dalle 2 alle 3 settimane fino a raggiungere una gradazione alcolica di 11 gradi. Il vino viene poi filtrato e travasato in barrique dove stagiona per almeno un anno. Segue l'affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi. Per la sua intensa concentrazione, alcol ed elevata acidità naturale, è anche un vino longevo che continuerà ad evolversi e acquisire ulteriore complessità con il passare degli anni.

Caratteristiche: colore giallo oro con sfumature ambrate, profumo ampio e persistente con sentori di miele, albicocca e pesca gialla.

Temperatura di degustazione: 8°-18° C.

Abbinamenti: ideale per accompagnare formaggi stagionati, anche erborinati oltre a pasticceria secca e torte.

Category: white wine from overripe grapes.

Region of origin: Piedmont, old vineyards facing South and South-West, soil clay and limestone.

Vineyards: located in Mango, in the hamlet of Bosi, guyot growing system, South facing exposure, altitude 400 mt a.s.l.

Harvest: grapes are picked up in order to select clusters in perfect conditions to gain the best preservation of the berries and therefore obtain a high quality wine. The grapes are placed in the sun to dry, hang up vertically in an area sheltered from the weather but well exposed to sunlight and ventilation in order to concentrate the grapes' flavors and sweetness prior to vinification. The drying period, determined by weather conditions, generally ends in late October, early November. The goal is to achieve a high concentration of sugars approximately 380-400 g / l. In fact as the grapes shrivel and lose water they become full of concentrated sugars and flavors.

Wine making process: the semi-dried grapes are gently pressed to obtain the juice. The fermentation follows at a controlled temperature of 16-18 degrees in steel tank. The process normally lasts from two to three weeks until the wine reaches an alcohol content of about 11 degrees. The wine is then filtered and then rest at least one year in oak barrel where it is aged to develop additional flavors and complexity. In addition there are three more months of aging in bottle prior to release for sale. Because of its intense concentration, alcohol and high natural acidity, it is also a long-lived wine that will continue to evolve and gain additional complexity and depth of color for decades after release.

Characteristics: golden yellow with shades of amber, and persistent bouquet with hints of honey, apricot and yellow peach.

Tasting temperatures: 8°-18° C.

Food arrangements: ideal with cheese, especially blue cheeses as well as pastries and cakes.

DACAPO S. Agr. r. l.

Cantina/Winery

Via, Asti Mare 4 - 14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921 - fax +39 0141 964126 - cell. +39 335 7091570

renata.bonacina@dacapo.it - www.dacapo.it