

Rosso IGP Toscana

# DORNA

## Denominazione

### Herkunftsbezeichnung

Indicazione Geografica Protetta  
Geschützte geografische Angabe

## Uve

### Rebsorte

65% Petit Verdot, 35% Merlot

## Gradazione alcolica

### Alkoholgehalt

13,5% vol.

## Quota vigneto

### Lage des Weingartens

400 metri sopra il livello del mare  
400 Meter über dem Meeresspiegel

## Sistema di allevamento

### Reberziehungssystem

Cordone speronato  
Kordon mit Zapfenschnitt

## Affinamento

### Ausbau

Dorna matura in botti di rovere da 750 litri e 1000 litri e successivamente riposa per 6 mesi in botti di cemento. Prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 5 mesi in bottiglia.

Dorna reift in Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 750 und 1.000 Litern und wird anschließend weitere 6 Monate in Zementbehältern ausgebaut. Bevor der Wein in den Handel kommt, muss er nochmals 5 Monate in der Flasche ruhen.



Servire a 16°

Serviertemperatur: 16 Grad



Un luminoso rosso rubino di grande intensità, naso che parte da una mora di rovo per lasciare spazio a uno sciroppo di amarena e note di liquirizia. Pulito, diretto, schietto nella sua freschezza e fragranza, allo stesso modo invitante, equilibrato e dalla lunga persistenza.

Ein leuchtendes, sehr intensives Rubinrot, eine nach Mittelmeer-Brombeere duftende Nase, die dann den Noten von Amarenakirschen in Sirup und Lakritze Platz machen. Sauber, klar, freimütig in seiner Frische und im Aroma, gleichzeitig einladend, ausgewogen und anhaltend.



La struttura di questo vino rende possibili numerosi abbinamenti, si può sposare con un crostone caldo con lardo di colonnata, accompagnare una tartare di carne o una lasagna al ragù.

Die Struktur dieses Weins erlaubt viele Kombinationen und passt zum Beispiel hervorragend zu Röstbrot mit Lardo di Colonnata (Rückenspeck), Tatar oder Lasagne mit Hackfleischsauce.