



ROSSI

DORIAN

ROSSO EMILIA I.G.T.

E' il personaggio letterario uscito dalla penna di un grande scrittore. Dorian, nella parte iniziale del romanzo è un giovane, per sempre giovane, di straordinaria bellezza, affascinante e ricercato, inquieto ed appassionato, sublime ed inimitabile come questo vino che ne rappresenta il ritratto perfetto, ma che invece, a differenza del personaggio del romanzo, invecchia straordinariamente, si affina e si ammorbidisce ammantandosi di complessità, diventando sempre più elegante ed unico.

Tipologia: Fermo, affinato il 10% in barriques per 3 mesi, di facile beva

Vitigno: 30% Barbera, 30% Bonarda (Croatina), 10% Pinot Nero, 10% Cabernet Sauvignon, 20% altre uve a bacca rossa

Forma di allevamento: Guyot basso e Cortina semplice

Terreno: Sciolto, magro, limoso calcareo

Resa media per ettaro: 60 quintali

Gradazione alcolica: 14% vol.

Temperatura di servizio: 15-18°C

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino deciso e brillante e sottili nuances granata. Profumo concentrato ma raffinato ed elegante, con lunga persistenza che trasmette sensazioni uniche ed avvolgenti con sentori puliti di frutti di bosco ed amarena insieme a note di pepe bianco e liquirizia. Sapore dolcemente balsamico con sfumature di cuoio e di cacao ed insieme morbido di tannini vellutati e setosi. Immediato e pronto.

Abbinamenti: Perfetto con pasta con ragù, lasagne o cannelloni, ideale con salumi e antipasti di formaggi, carni grigliate e alla piastra.

30%
BARBERA

30%
BONARDA
(CROATINA)

10%
PINOT NERO

10%
CABERNET
SAUVIGNON

20%
ALTRE UVE A
BACCA ROSSA

Torre
fornello