



## “SANGIOVESE” ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ 2017

Όινοσ Ερυθρόσ Ξηρόσ, Επιτραπέζιοσ

### ΠΟΙΚΙΛΙΑ

Ο οινοποιόσ εμπνεύστηκε αυτό το συνδυασμό της ποικιλίασ Sangiovese (70%) με το Cabernet Sauvignon (30%) από τις ιταλικέσ οινολογικέσ σπουδέσ του. Ο ήλιοσ και η ζέστη του Μεσογειακού κλίματοσ δίνουν σε αυτό το κρασί ωριμότητα και όγκο, καθώς και ιδιότυπο κρητικό χαρακτήρα.

### ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ

Στισ Δαφνέσ του Ηρακλείου Κρήτησ, σε υψόμετρο 350 μέτρων.

### ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

Κλασική ερυθρή οινοποίηση σε ανοξειδωτεσ δεξαμενέσ. Η ζύμωση γίνεται στουσ 24 με 28°C.

### ΩΡΙΜΑΝΣΗ

Το κρασί ωριμάζει σε γαλλικά δρύινα βαρέλια για δώδεκα μήνεσ. Χρησιμοποιούνται βαρέλια καινούρια, δευτερησ και τρίτησ χρήσησ.

### ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

Το κρασί έχει κάθε δυνατότητα να παλαιώσει δέκα χρόνια.

### ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ

Πικάντικεσ νότεσ από καπνό, κεράσι, μαύρη σοκολάτα και αρώματα Κρητικών βοτάνων. Πυκνή δομή με βελούδινεσ τανίνεσ. Αρώματα από πολύπλοκα μαύρα φρούτα να κυριαρχούν στον ουρανίσκο και μακριά επίγευση.

### ΤΑΙΡΙΑΣΜΑ ΜΕ ΦΑΓΗΤΟ

Σερβίρεται σε θερμοκρασία 17°C και είναι ιδανικός συνδυασμόσ με κόκκινο κρέασ, κυνήγι, πλούσιεσ σάλτσεσ ή σκληρό κίτρινο τυρί. Έχει πολύπλευρο χαρακτήρα και έτσι μας προσφέρει πολλέσ δυνατότετεσ για γευστικούσ συνδυασμούσ. Συνδυάστε το με το κλασικό πιάτο μακαρόνια με κιμά, χοιρινή μπριζόλα και λουκάνικα στο γκριλ ή στα κάρβουνα. Ταϊριάζει αναμφίβολα και με πίτσα.

Ερυθρό κρασί που κυκλοφόρησε το 2002 ως «Δουλουφάκησ Sangiovese».



750 ml

ΑΛΚΟΟΛ 14,12% vol  
ΥΠΟΛ.ΣΑΚΧΑΡΑ 2,9 gr/lt  
ΟΛ. ΟΞΥΤΗΤΑ 6,9 gr/lt  
ΟΛ. ΘΕΙΩΔΕΣ 106 mg/lt  
pH 3,65

