



"SANGIOVESE" DOULOUFAKIS 2017

Красное Сухое вино
Столовое вино

СОРТ ВИНОГРАДА

Винодел заимствует свое вдохновение для этого купажа состоящего из Sangiovese (Санджовезе) (70%) и Cabernet Sauvignon (Каберне Совиньон) (30%) – из Италии, где он изучал Энологию. Солнце и тепло средиземноморского климата не только придают вину зрелость и объем, но и Критский оттенок и характер.

ВИНОГРАДНИК

В районе Дафнес, недалеко от Ираклиона (Крит), на высоте 350 метров над уровнем моря.

ВИНИФИКАЦИЯ

Классическая винификация красного вина в резервуарах из нержавеющей стали. Ферментация проходит при температуре от 24°C до 28°C.

СОЗРЕВАНИЕ

Вино выдержано в бочках из французского дуба не менее двенадцати месяцев. Мы используем новые бочки, а также бочки повторного использования.

ПОТЕНЦИАЛ СТАРЕНИЯ

Вино способно выдерживаться до десяти лет.

ВКУСОВЫЕ КАЧЕСТВА

Мягкие пряные ноты, усиленные тонкими нюансами во вкусе, напоминают запах табака, вишни, темного шоколада и критских трав. Плотная структура с бархатными танинами. Сложный вкус с преобладанием черного фрукта и длительным послевкусием.

ПОДАЧА ВИНА

Подавать при температуре около 18°C. Прекрасно сочетается с красным мясом, дичью, насыщенным соусом или твердым желтым сыром и с множеством различных интерпретаций, которые открывают широкие возможности для наслаждения вином. Попробуйте его с классической пастой болоньезе, жареным свиным брюшком, сосисками на гриле или барбекю, сочетайте его даже с простой пиццей.

Красное вино, выпущенное в 2002 году как "Douloufakis Sangiovese".



750 ml

АЛКОГОЛЬ 14.12% vol
ОСТ.САХАР 2.9 gr/lt
ОБЩ.КИСЛОТ. 6.9 gr/lt
СОД. СЕРЫ 106 mg/lt
pH 3.65

#DOULOUFAKISWINES #SANGIOVESEDOULOUFAKIS #SANGIOVESE
WWW.DOULOUFAKIS.WINE

