

Doluca - Theodora

Red Okuzgozu e Bogazkere | 2018
VIN0072-18

Scheda tecnica

CATEGORIA	LAST BOXES
ELEMENTO PRIMO	OKUZGOZU E BOGAZKERE
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	14.50



Vinificazione e Affinamento

L'uva viene raccolta a mano. Tempo esatto di raccolta definito dalla valutazione sensoriale della bacca per ottenere un gusto e un equilibrio aromatico ottimali. Resa di 60 Hl/ha. mosto fiore, macerazione di 11 giorni, fermentazione a bassa temperatura e malolattica da 3 a 4 settimane.

Descrizione Vino

Un mix perfetto di due uve IOC. Mirtillo e susino selvatico con liquirizia e spezie, stile rustico con cuoio e spezie e un ricco finale di torta di frutta. Rosso da uve Okuzgozu e Bogazkere, combinate per rendere al meglio. Il risultato un vino color rosso rubino, con un naso elegante su piccoli frutti, mirtillo e ribes arricchito di liquerizia e spezie. In bocca mantiene una nitidezza fruttata in equilibrio sulla danzante acidità. Un vino che cura il singhiozzo.

