



# "SANGIOVESE" DOULOUPAKIS 2019

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    | 13.7 % vol |
| ОСТ.САХАР   | 2 gr/lt    |
| ОБЩ.КИСЛОТ. | 5.3 gr/lt  |
| СОД. СЕРЫ   | 85 mg/lt   |
| pH          | 3.64       |

