



**Doré – Vino da uve stramature**  
Doré – Λίνο da uve στράματρες



**Vitigno:** bianco, varietà aromatica a bacca bianca 100%.

**Zona di produzione:** vigneti vari.

**Terreno (tipo, esposizione, altimetria):** morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni nord-ovest e sud. Altitudine da 600 a 950 metri s.l.m.

**Primo anno di produzione:** 2000.

**Bottiglie annue prodotte:** 4.000 bott (da 0.375 litri).

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 0,5 ha circa, sistema a Guyot e Gobelet; impianto di 8.000/10.000 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino e a forma libera. Resa 2.500 kg/ha.

**Vendemmia:** tardiva, manuale, a novembre.

**Vinificazione:** Appassimento in pianta delle uve di 40 giorni, pressatura soffice e fermentazione per 25 giorni a temperatura di 13 °C. Affinamento “sur lies” di 6 mesi. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

**Note organolettiche:** giallo dorato. Al naso sentori di zabaione, crema pasticcera, miele, bacche aromatiche, caramello e albicocche secche. Al palato, morbido, fresco e sapido con lungo finale fruttato.

**Abbinamenti:** pasticceria a base di frutta e frutta secca, formaggi di media e lunga stagionatura ad alto contenuto di burro, erborinati.

**Curiosità:** i grappoli di Doré sono vendemmiati, in epoca tardiva, a precedere la prima nevicata dell'anno. Dal suo intenso colore dorato (doré in francese) nasce il suo nome.

**Temperatura di servizio:** 14/16 °C.



**Bicchiere consigliato:** tulipano