



## DORO

### Zona di produzione

Valle d'Agno, Veneto

### Vitigni

60% Durella, 40% Garganega

### Terreno

Vulcanico, ricco di tufo e basalto – 300 m. s.l.m.

### Vinificazione

Le uve selezionate e raccolte vengono lasciate appassire in un ambiente naturalmente areato per circa quattro mesi. Segue la vinificazione tradizionale in piccole botti di rovere dove avviene anche l'affinamento per almeno 24 mesi.

### Degustazione

Colore oro brillante. L'olfatto si apre con note fresche di frutta tropicale, albicocca e frutta candita. In bocca la dolcezza e morbidezza sono in perfetto equilibrio con la freschezza e sapidità.