



COOPERATION
STAMBUKIN D.F.E.
"IN VARIETATE
CONCORDIA"
Dousecana
LIMITED EDITION RED WINE

DOUSCANA

Douscana è un vino che unisce due delle regioni vinicole storicamente più belle e interessanti. Il Douro e la Toscana.

Dal Douro arriva l'uva Touriga Nacional che apporta struttura e longevità, dalla Toscana arriva l'uva Sangiovese che conferisce al vino freschezza ed equilibrio. Un vino che nasce dalla passione e dal lavoro di aziende familiari.

Douscana is a wine which combines what have always been two of the finest and most interesting winegrowing regions. Douro and Tuscany. It is from Douro that Touriga Nacional grapes come from with their complex structure and longevity, while Tuscany is the homeland of Sangiovese grapes which give wine freshness and a fine balance. This is a wine that springs from the impassioned commitment and work of family firms.

VITIGNI . GRAPE VARIETIES

50% Sangiovese coltivato e vinificato in Toscana,
50% Touriga Nacional prodotto e vinificato nella Valle del Douro.
50% Sangiovese grown and vinified in Tuscany,
50% Touriga Nacional produced and vinified in the Douro Valley.

VINIFICAZIONE . WINEMAKING

Una volta che i due vitigni sono stati vinificati nelle rispettive regioni di origine, seguendo rigidi protocolli qualitativi, i due vini vengono assemblati nelle cantine della Valle del Douro, seguendo il progetto e l'idea degli enologi

Andrea Bernardini, Filipa Pizarro e Emanuela Tamburini

A seguito dell'affinamento del blend per alcuni mesi in tonneaux di rovere francese, il vino viene imbottigliato e commercializzato in esclusiva dalle due aziende partner del progetto. La prima produzione, anno 2015, è stata di sole 2600 bottiglie.

Questo vino è prodotto solo nelle migliori annate.

Once the two grape varieties have been harvested and vinified in their respective areas of production, in compliance with strict quality protocols, the two wines are assembled in the Douro Valley winery, according to the project and concept of the oenologist,

Andrea Bernardini, Filipa Pizarro and Emanuela Tamburini.

When the blend has been aged in french oak tonneaux for some months, the wine is bottled and marketed exclusively by the two partner firms of the project.

This wine is made only in the best vintage.

NOTE DEGUSTATIVE . TASTING NOTES

Rosso rubino intenso. Al naso presenta profumi di ciliegia, mora e prugna, sentori di menta e violetta e note decise di tabacco, leggermente vanigliato.

Al palato è vivace, potente e minerale, spiccata freschezza con tannini avvolgenti ed equilibrati.

Finale lungo con cardamomo e liquirizia. Vino estremamente longevo.

Deep ruby red. On the nose, this wine offers scents of cherry, blackberry and plum, hints of mint and violet and pronounced notes of slightly vanilla and tobacco.

On the palate, it comes across lively, potent, mineral and particularly refreshing with all-embracing and well-balanced tannins.

A lingering finish with cardamom and liquorice. An extremely age-worthy wine.

ABBINAMENTO . PAIRINGS

È particolarmente adatto ad accompagnare carni in umido, cacciagione e formaggi stagionati.

Particularly well suited as an accompaniment to braised meats, game and mature cheese.



visit
AGRICOLATAMBURINI.IT

