



DOGARINA
Località Campo di Pietra Salgareda TV



Veneto

DOGARINA
Vigneti in Campodipietra

Anno di Fondazione: 1976
Proprietà: Vivo Agricola Srl
Conduzione agronomica: N.D.
Conduzione enologica: Alberto Caporal
Bottiglie prodotte: 700.000
Ettari vitati: 100
Viticultura: Convenzionale



General Manager Vivo Cantine
Franco Passador

Dogarina Vigneti in Campodipietra si estende per oltre cento ettari di superficie vitata di proprietà, curati nei dettagli come se fossero un giardino di casa. Tra le cime Dolomitiche e Venezia si trova la cantina, moderna ed ospitale, nata nel 1976 dall'accorpamento di 60 ettari e cresciuta rapidamente seguendo i principi dell'innovazione, ma rispettando sempre la tradizione. Le idee chiare fin dai primi passi, fatti in collaborazione con l'Istituto Sperimentale di Enologia di Conegliano, hanno portato allo sviluppo dell'azienda ma anche del territorio, grazie all'equilibrio fra le colture di vitigni internazionali e vitigni autoctoni, con attenzione anche ai metodi di vinificazione ed affinamento. Importante per l'azienda è il Prosecco, simbolo di trevigianità sulle tavole internazionali. Dalla vendemmia 2009 è stata istituita la protezione dell'Unione Europea sulla "DOC Prosecco" con il particolare che alla provincia di Treviso, e quindi a Dogarina, è riservata la facoltà di utilizzare la specifica geografica Prosecco di Treviso DOC. Gli alfieri fra i vini bianchi sono sicuramente il Manzoni Bianco, con la sua affascinante storia, e il Sauvignon ricco di eleganza e mineralità. Fra i rossi spiccano il Carmenère, vitigno prodotto da pochi, importato dalla Francia e scambiato per Cabernet Franc ed ormai considerato autoctono, il Cabernet Sauvignon ed il Raboso Piave. Fra i motivi del successo la particolare natura del terreno di Campodipietra ricco di elementi quali calcio e magnesio di origine dolomitica trasportati dalle acque del fiume Piave fino alla pianura. Questo particolare tipo di terreno è denominato Caranto ed è prezioso poiché dona ai vini aromi caratteristici, sapidità ed eleganza. Dogarina ha saputo anticipare la naturale evoluzione della viticultura trevigiana incrementando gli ettari di Prosecco che, dal 2005, sono oltre 20: il primo vitigno di Glera fu piantato nel 1989. I vini di Dogarina hanno molte doti: un ecosistema invidiabile, la piacevolezza dei frutti cresciuti su terreni ricchi di minerali come il Carato e le basse rese per ettaro, indice di alta qualità. La cantina ha appena ottenuto due certificazioni BRC e IFS riconosciute in tutto il mondo come massima garanzia di sicurezza alimentare e soddisfazione del cliente.



Chardonnay
Cod. 1512484



Manzoni Bianco
Cod. 1512485



Pinot Grigio
Cod. 1512482



Sauvignon
Cod. 1512483



Cabernet Sauvignon
Cod. 1512488



Carmenere
Cod. 1512487



Merlot
Cod. 1512486