



il Vino
dei Dogi
dorona

SANT'ERASMO - VENEZIA



**“Il Vino dei Dogi, un vino unico e vero
come le sue origini popolari”.**

*“Wine of the Doges, a unique and true wine
as its popular origins”.*

01 **la storia**
the story

02 **la vinificazione**
winemaking

03 **caratteristiche organolettiche**
organoleptic properties

04 **l'identità**
visual identity

01 **la storia** *the story*

La Dorona, è un'uva autoctona dell'isola di Sant'Erasmo, coltivata qui già dal XV secolo. Sant'Erasmo è un'isola unica e senza tempo, è il luogo della passione e del lavoro costante e coraggioso di Gastone e Dariella Vio, due storici produttori che hanno fatto rinascere la Dorona e creato Il Vino dei Dogi, curando e proteggendo gli unici vitigni Dorona con più di 140 anni di storia.

Dorona, a native grape of Sant'Erasmo island, has been cultivated here since the 15th century. Sant'Erasmo, a unique and timeless island, is the place where Gastone and Dariella Vio, two historical producers, revived Dorona. They created the Wine of the Doges, taking care and protecting the one and only Dorona vine with more than 140 years of history.

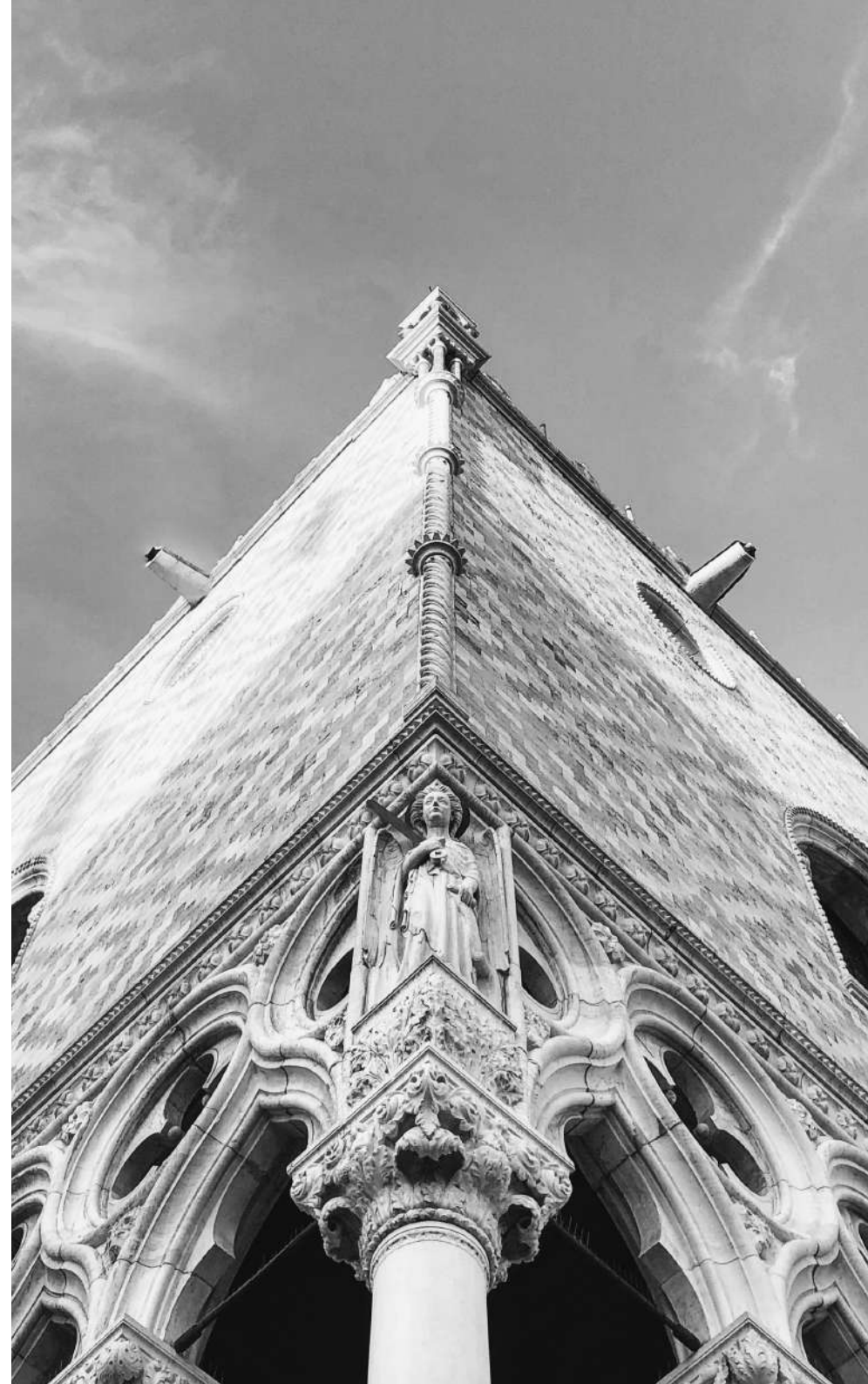
la storia

the story

La Dorona, è un'uva a bacca bianca che viene chiamata anche "D'oro di Venezia", per il suo colore giallo dorato.

Un ettaro di terra a vite, dalla raccolta manuale in cassette, alla macina a mano con bucce e graspi, alla fermentazione in botti d'acciaio, fino all'imbottigliamento, ogni gesto è lento ed attento.

Dorona is a white berried grape which is also called "D'oro di Venezia" due to its golden yellow color. Every gesture is slow and careful; starting with manual harvesting in crates then moving on to the hand mill with skins and stalks and to the fermentation in steel barrels until bottling.



la storia

the story

Un vino dai gusti ritrovati, genuino come i suoi produttori, una lavorazione arcaica e la preparazione dei vitigni che crescono in massima naturalezza seguendo il ritmo delle stagioni e le fasi lunari, fa di questo vino un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Un tesoro nascosto nella storia e nelle tradizioni isolate che stava per essere perduto.

A wine with rediscovered tastes, as genuine as its producers. An archaic process and the preparation of vines, that grow in maximum naturalness, following the rhythm of seasons and the phases of the moon, make this wine an experience that involves all the senses.



**“Il Vino dei Dogi.
Un amore per la terra e le tradizioni”.**

“Wine of the Doges. A love for the land and traditions”.

A close-up photograph of a tree trunk with rough, cracked bark. A green vine runs vertically down the left side of the frame, ending in a white, rounded flower bud. The bark is covered in small, light-colored lichen or moss. The lighting is natural, highlighting the textures of the bark and the vine.

“Il Vino dei Dogi, dove amore per la terra
e tradizione si incontrano”.

*“Wine of the Doges, where love for the land
and tradition encounters”.*

La prima fase del processo è una macerazione in presenza di raspi per un periodo di circa 3-4 giorni; qui i lieviti indigeni presenti nelle uve danno avvio ad un processo di fermentazione spontaneo. Successivamente vi è la svinatura e il mosto termina la fermentazione in un recipiente di acciaio. Durante tutto il processo la temperatura non viene mantenuta costante, la si lascia salire fino ad un massimo di 25 °C.

Terminata la fermentazione, che ha una durata che può variare dai 15 ai 20 giorni, il vino rimane in acciaio per altri 6-7 mesi, dove matura e aumenta di complessità; nello stesso tempo diventa naturalmente limpido. Successivamente viene imbottigliato, seguendo le fasi lunari della Pasqua.

The first phase of the process is a maceration in presence of stalks for a period of about 3-4 days; here the indigenous yeasts present in the grapes start a spontaneous fermentation process. Then there's the racking and the must finishes the fermentation in a steel container. During the whole process the temperature is not kept constant, but it is allowed to rise up to a maximum of 25 °C. Once the fermentation, which has a duration of 15 or 20 days, is finished the wine remains in steel containers for another 6-7 months where it matures and increases in complexity. At the same time it naturally becomes clear.



03

caratteristiche organolettiche *organoleptic properties*

Aspetto visivo: colore giallo dorato

Profumo: a livello olfattivo il vino presenta una complessità unica. Insieme ai sentori fruttati di pera e albicocca, ai sentori agrumati, tra i quali spicca la buccia di arancia, sono ben evidenti le note di "mare", salmastre e iodate, che caratterizzano in pieno questo particolare territorio.

Gusto: si presenta fresco e asciutto, con una buona struttura. La caratteristica che spicca è la sua mineralità, percepita fin dal primo sorso, che conferisce al vino una notevole lunghezza e persistenza al palato.

Abbinamenti: ideale con la cucina tipica della laguna di Venezia, in particolare con i primi a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Area di produzione:
Venezia, Isola di Sant'Erasmo

Varietà: 100% Dorona;
tutte le piante sono franche di piede.

Tipo di vitigno: Garganega

Età del vigneto: è stato certificato che le piante più vecchie hanno più di 140 anni, vere e proprio monumenti del territorio.

Tipo di suolo: prevalentemente
sabbioso-limoso

Epoca di vendemmia: mediamente seconda decade di settembre. La raccolta vien fatta esclusivamente a mano.

Visual aspects: golden yellow color

Scent: *At the olfactory level the wine has a unique complexity. At first glance it's possible to feel the fruity hints of pear and apricot and the citrus hints among which the orange peel stands out. The notes of "sea" brackish and iodized are clearly evident.*

Taste: *it is fresh and dry, with good structure. The characteristic that stands out is its minerality, perceived from the first sip, which gives the wine a remarkable length and persistence on the palate.*

Pairing: *ideal with the typical cuisine of the Venice lagoon, in particular with the first courses based on fish.*

Serving temperature: 8-10 °C

Area of production:
Venice, Sant'Erasmo island.

Variety: 100% Dorona; ungrafted vine.

Grape variety: Garganega

Age of the vineyard: *It has been certified that the oldest plants are more than 140 years old, real monuments of the territory.*

Type of soil: *predominantly sandy-loamy. Harvest period: second decade of September. The harvest is done exclusively by hand*

Harvest period: *second decade of September. The harvest is done exclusively by hand*



Per trasmettere il carattere unico de Il Vino dei Dogi, è stata progettata una scatola recuperando antiche doghe di altane di dimore veneziane. Il logo del Vino dei Dogi, traforo a croce quadrilobata del palazzo Ducale, arricchisce la scatola con un'osella in cristallo ed oro 24 carati, fatta a mano in vetro di Murano dal maestro Diego Vio.

To transmit the unique character of the Wine of the Doges, a box was designed by recovering ancient staves of roof terraces of Venetian residences. The Wine of the Doges' logo, a four-lobed cross-shaped fretwork of the Doge's palace enriches the box with a crystal and 24 karat gold saddle, handmade in Murano by the master Diego Vio.



Un ringraziamento speciale a A special thanks to

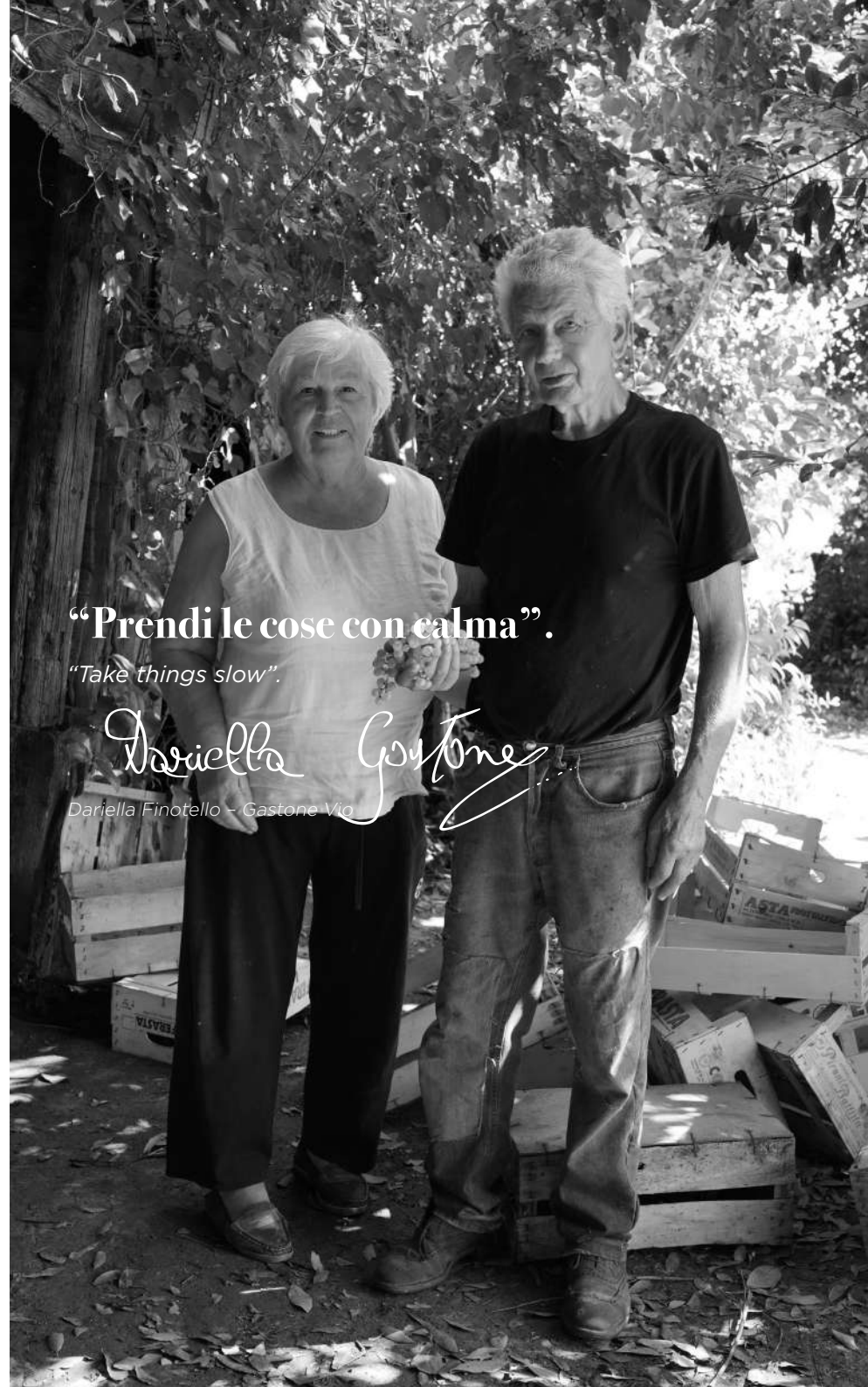
Paolo Mario Belvedere
foto pag. 9 - 10/11 - 13 - 15 - 19

Paolo della Corte
foto pag. 16/17

Nicolò Santomaso
foto pag. 4

GiulioSoravia Studio
Concept & Art direction

Diego Vio
Glass decoration



“Prendi le cose con calma”.

“Take things slow”.

Dariella Gastone

Dariella Finotello - Gastone Vio



**ilVino
deiDogi**
dorona



Il Vino dei Dogi - Dorona

Micro Azienda Agricola di Dariella Finotello
Sant'Erasmo - Venezia - Italia
M. +39 347 9921109

ilvinodeidogidorona.it

info@ilvinodeidogidorona.it