



Con la coltivazione delle sue vigne terrazzate che dominano le sponde del Lago di Como, la Sorsasso si impegna alla salvaguardia della tradizione vitivinicola locale, coltivando sia vitigni autoctoni, come la Verdesa bianca e la Rosseia, sia internazionali quali il Merlot ed il Sangiovese.

Da queste uve nascono il DOMASINO bianco IGT Terre Lariane, che si caratterizza per la sua freschezza e per i delicati profumi floreali ed il DOMASINO rosso IGT Terre Lariane, dal colore rubino brillante, con una piacevole fragranza di frutta rossa.

*With the cultivation of its terraced vineyards overlooking the shores of Lake Como, the Sorsasso is committed to the preservation of traditional local wine, growing indigenous grapes, such as white Verdesa and Rosseia, both internationally such as the Merlot and Sangiovese. From these grapes arise the White DOMASINO IGT Terre Lariane, which is characterized by its freshness and the delicate floral aromas and the Red DOMASINO IGT Terre Lariane, bright ruby color with a pleasant fragrance of red fruits.*

◆ Azienda agricola Sorsasso  
Gaggio di Domaso (Como) - Italia  
tel. 334 158 45 71  
[www.sorsasso.com](http://www.sorsasso.com) - [info@sorsasso.com](mailto:info@sorsasso.com)

◆ DA UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA E DALLA VOLONTÀ DI RIPROPORRE UN'ANTICA PASSIONE VITIVINICOLA, OPERA A DOMASO L'AZIENDA AGRICOLA SORSASSO

◆ FROM A FAMILY TRADITION AND A DESIRE TO REVIVE AN OLD PASSION FOR WINE, DOMASO'S SORSASSO FARM WAS BORN



DOMASINO®



Il “Domasino” prende origine dal termine con cui venivano anticamente chiamati i vini provenienti dal territorio sovrastante il comune di Domaso. Qui le vigne terrazzate, esposte al clima temperato e ventilato della sponda occidentale del Lago di Como, producono uve di singolare qualità e pregio.

Da queste uve si ottengono vini dalle caratteristiche uniche di beva ed eleganza.

#### DOMASINO UVE BIANCHE ♦

IGT Terre Lariane

Uvaggi: Verdesa 50%, Sauvignon 50%

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: complesso con note di spezie di frutta esotica

Sapore: armonico con una nota finale di mandorla

Abbinamento gastronomico: pesce, carni bianche, antipasti

Temperatura di servizio: 7° - 9°

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Vinificazione: in vasche d'acciaio

Affinamento: due mesi in bottiglia

#### DOMASINO UVE ROSSE ♦

IGT Terre Lariane

Uvaggi: Merlot 65%, Sangiovese 20%, Barbera 10%, Rosseia 5%

Colore: rosso rubino con sfumature purpuree

Profumo: complesso con note fruttate e spezie ben fuse

Sapore: morbido con piacevole freschezza

Abbinamento gastronomico: carni rosse, salumi, pesci speziati

Temperatura di servizio: 14° - 18°

Gradazione alcolica: 13% vol.

Vinificazione: in acciaio con una macerazione di 10-12 giorni

Invecchiamento: sei mesi in piccole botti di rovere

Affinamento: tre mesi in bottiglia



The name "Domasino" originates from the term with which the wines were formerly called in the area above the town of Domaso.

Here, terraced vineyards, exposed to the mild and windy climate of the western shore of Lake Como, produce grapes of outstanding quality and value.

From these grapes are produced wines with unique characteristics and style.

#### DOMASINO WHITE GRAPES ♦

IGT Terre Lariane

Grapes: Verdesa 50%, Sauvignon 50%

Color: straw yellow

Nose: complex with hints of spices and exotic fruits

Taste: harmonious, with a final hint of almond

Food pairings: fish, white meats, appetizers

Serving temperature: 7° - 9°

Alcohol content: 12.5% vol.

Vinification: in stainless steel

Ageing: two months in bottle

#### DOMASINO RED GRAPES ♦

IGT Terre Lariane

Grapes: Merlot 65%, Sangiovese 20%, Barbera 10%, Rosseia 5%

Color: ruby red with purple

Nose: complex with fruity notes and spices well blended

Taste: Soft with pleasant freshness

Food pairings: Red meat, sausage, spicy fish

Serving temperature: 14° - 18°

Alcohol: 13% vol.

Vinification: steel vinification with maceration during 10-12 days

Ageing: six months in small oak barrels and three months in bottle