



DO IT GEARS

NO OPERA
SOUNDTRACK
IN THE
BACKGROUND

Da Dove partiamo?

Paolo respira e coltiva la passione per la vite e il vino. Dopo una formazione costruita nelle più belle cantine italiane torna nella sua Puglia, tra Sava, Manduria e San Marzano. La sua esperienza la esercita con stile e armonia tra vitigni autoctoni e internazionali. Si dedica personalmente da vent'anni ai suoi vini fino ad approdare alla creazione di Dogeaters insieme a **Luca**, graphic designer con 25 anni di esperienza nella comunicazione, unito a Paolo dalla stessa passione per il vino, la musica e la batteria.

Dogeaters è un brand che va oltre la consuetudine di cantina. L'obiettivo è offrire un prodotto non convenzionale e autentico.

Dogeaters è tutto questo: estro creativo e dissacrante, legato al pensiero laterale che unisce le arti, la musica, l'immagine e il colore.



Indietro nel tempo



“

**SOLITA STORIA SU PASSIONE, DEDIZIONE,
TRADIZIONE E INNOVAZIONE? MA ANCHE NO.**

”

FACCIAMOLA SEMPLICE!



LUCA classe 1979.

Da 25 anni, trasforma ogni intuizione in un'esplosione di creatività, un po' come un'icona pop in un mondo troppo ordinario.

È un batterista (un tantino estremo) che dà forma alle idee, rompendo gli schemi e sfidando la convenzione.

Ama raccontare in modo audace la sua follia misurata.

La regola? Divertirsi a vedere il mondo con occhi nuovi.



PAOLO classe 1980.

20 anni di viticoltura e creatività nei suoi vini e musicista a tempo perso.



È la sinfonia razionale di

Dogeaters: un mix curioso tra passione e

sostanza, come quel buon vino che si gusta piano e con rispetto.

Ogni vigneto è una tela bianca e ogni grappolo un colore in più in un quadro che aspira a rendere unico.

La regola?

Lasciarsi ispirare con il giusto pizzico di ironia.

DOGEATERS

DOGEATERS

arrogante

primitivo di manduria dop



Colore rosso rubino intenso, quasi nero come il cuore di un ex rancoroso. Gira nel calice con una lentezza da prima fila al buffet di nozze. Corposo e caldo, avvolgente come un abbraccio di un parente che hai visto solo ai funerali. Perfetto con grigliate, brasati o con l'intera pizza che avevi promesso di dividere. Ideale anche da solo, per accompagnare quella serata in cui scrivi messaggi di cui ti pentirai.

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo - **Alc. Vol:** 14%

Denominazione: Primitivo di Manduria DOP

Coltivazione: Guyot / Alberelli

Densità di impianto: 3.500 viti per ettaro

Zona produzione: Sava, Manduria (Puglia)

Terreno: mediamente profondo, terre rosse rocciose e ferrose con tessitura media

Vendemmia: Settembre

Vinificazione: Raccolta rigorosamente manuale.

La fermentazione delle uve di Primitivo avviene in acciaio per riservarne le sue caratteristiche. Dopo averle diraspate e pigiate vengono lasciate a macerare per non meno di 10 gg. a temperatura controllata. Successivamente pressate e poste in affinamento breve sulle fecce

Affinamento: Sui lieviti per 9 mesi in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: un vino rosso di eccezionale qualità, con un colore rosso rubino e sfumature granate. Le sue note fruttate e la struttura robusta lo rendono un compagno ideale per secondi piatti raffinati e ricercati

Profumo: Caldo, avvolgente, con note di marasca, confettura rossa, spezie

Abbinamenti: Antipasti a base di salumi stagionati e formaggi, primi piatti ai funghi, carni rosse o per legumi cotti alla brace in terracotta, selvaggina

Temperatura di servizio: 16°-18°C



info@dogeaters.it • dogeaters.it

   DOGEATERS_SOCIETY

DOGEATERS

sfacciato

primitivo salento igp



Colore rosso rubino brillante, con riflessi che giocano con la luce come un sorriso sfrontato. Ha un movimento sciolto nel calice, senza troppi indugi, come chi sa stare al centro dell'attenzione senza strafare. Al palato è rotondo, piacevole, con quella spavalderia che lo rende subito simpatico. Si abbina con disinvoltura a piatti saporiti, dalle paste condite alle carni grigliate, ma sa stare bene anche con una serata senza troppe pretese. Non chiede impegni, solo il piacere di un altro sorso.

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo - **Alc. Vol:** 14%

Denominazione: Primitivo IGP

Coltivazione: Alberello Guyot

Densità di impianto: 3.500 viti per ettaro

Zona produzione: Salento, in particolare nei comuni costieri tra cui Manduria, Torricella e Sava. L'esposizione alle brezze marine dell'arco ionico tarantino e una buona escursione termica tra il giorno e la notte donano un vino Fresco, delicato e raffinato

Terreno: Poco profondo, sabbie miste a tufo, tessitura medio-fine

Vendemmia: Fine Agosto

Vinificazione: : Le uve vengono raccolte con un grado di maturazione medio per avere un vino di carattere ma fresco. Dopo la pigia-diraspatura le uve vengono lasciate in macerazione per alcuni giorni. La fermentazione alcolica avviene in acciaio, decantazione a freddo

Affinamento: Sui lieviti per 2 mesi in acciaio e successivamente in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: La sua struttura e i suoi tannini morbidi lo rendono il protagonista indiscusso delle tue cene più importanti, esaltando ogni piatto con il suo carattere unico

Profumo: Caldo, avvolgente, con note di confettura rossa e spezie

Abbinamenti: Carni rosse, primi della cucina mediterranea, formaggi a pasta dura

Temperatura di servizio: 16°-18°C



info@dogeaters.it • dogeaters.it

Instagram, Spotify, Facebook icons • DOGEATERS_SOCIETY

DOGEATERS

amabile presuntuoso

primitivo salento igp
amabile



Dolce? Sì, ma non stiamo parlando di zuccherini per il tè. Questo vino entra in scena come un intruso, senza avvisi e con la classe di un vip con quel tocco di malizia che non ti aspetti. È come quella battuta a effetto che ti fa scoprire un sorriso inaspettato. Non ha paura di mostrarsi. Una dolcezza che non fa il compitino, ma ti fa capire che l'unico trucco è essere veri e anche un po' romantici.

Tipologia: Rosso

Vitigno: Primitivo - **Alc. Vol:** 14+3%

Denominazione: IGP SALENTO

Coltivazione: Guyot / Alberelli

Densità di impianto: 3.500 viti per ettaro

Zona produzione: Sava, Manduria, Maruggio (Puglia).

Terreno: mediamente profondo, sabbioso, tessitura media.

Vendemmia: seconda decade di Settembre

Vinificazione: Dopo un periodo di appassimento sulla pianta le uve vengono raccolte manualmente e avviate alla pigiatura dopo averle diraspate. La fermentazione svolta acciaio prevede una macerazione delle bucce per almeno 7 gg a temperatura controllata. Successivamente pressate e poste in affinamento

Affinamento: Sui lieviti per 5 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche: Il Presuntuoso Amabile è un vino rosso ricco e avvolgente, caratterizzato da intensi sentori di frutta matura e note zuccherine, derivanti dall'appassimento naturale sulla pianta. La sua struttura e il gusto dolce lo rendono perfetto per accompagnare carni rosse e formaggi stagionati oltre ad accompagnare momenti di meditazione

Profumo: Caldo, dolcemente avvolgente, con note di marasca, confettura rossa, spezie marine

Abbinamenti: Antipasti a base di salumi stagionati e formaggi, primi piatti ai funghi, carni rosse o per legumi cotti alla brace in terracotta, selvaggina

Temperatura di servizio: 18°C



info@dogeaters.it • dogeaters.it

@ d f DOGEATERS_SOCIETY

DOGEATERS

vanitoso

negroamaro rosato puglia igp

Colore rosa tenue e brillante, come se stesse chiedendo una sedia in prima fila sotto i riflettori. Non è timido, non è velato. È glamour. È un invito a un ballo di corte: frutti rossi freschi, come fragole e lamponi. Mix di freschezza e acidità, equilibrato. È il tipo di vino che ti dice: "Sono sofisticato, ma senza bisogno di urlarlo". Vanitoso è il rosato per chi vuole apparire raffinato senza sembrare troppo serio. Non esagerato, ma decisamente affascinante.

Tipologia: Rosato

Vitigno: Negroamaro - **Alc. Vol:** 12%

Denominazione: Salento IGP

Coltivazione: Guyot / Spalliera

Densità di impianto: 3.500 viti per ettaro

Zona produzione: Sava, Manduria (Puglia)

Terreno: mediamente profondo, ferroso, tessitura media

Vendemmia: Settembre

Vinificazione: La fermentazione in bianco delle uve Negroamaro avviene in acciaio, decantazione a freddo.

Pigiatura, sgrondatura, raffreddamento del mosto, fermentazione alcolica a temperatura controllata.

Affinamento: Sui lieviti per 2 mesi in acciaio

Caratteristiche organolettiche: Vanitoso è un vino rosato elegante e raffinato, che unisce la vivacità del colore rosa a un equilibrio organolettico perfetto. È la scelta ideale per chi cerca un vino versatile. Fresco e fruttato, con un finale secco e pulito

Profumo: Note fruttate di fragola e ciliegia

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti di pesce, ideale per aperitivi

Temperatura di servizio: 10-12°C



info@dogeaters.it • dogeaters.it

   DOGEATERS_SOCIETY

DOGEATERS

chiacchierone

puglia fiano igp



È luce che entra dalla finestra di una cucina mediterranea, dove la tua mamma ti parla per la centesima volta della sua giovinezza. Ti trasporta in coinvolgenti viaggi tropicali anche se sei in fila alla posta. È vivace e avvolgente come qualcuno che ti ferma a raccontarti tutto, ma davvero tutto, su come ha trovato la sua nuova palestra. In fondo, chiacchierare è anche un'arte, e questo Chardonnay ti prepara perfettamente a farlo...

Tipologia: Bianco

Vitigno: Fiano - **Alc. Vol:** 12%

Denominazione: Salento IGP

Coltivazione: Guyot

Densità di impianto: 4.300 viti per ettaro

Zona produzione: Salento, in particolare nei comuni costieri tra cui Manduria, Lizzano e poi San Marzano, Sava, Torricella e Maruggio. L'esposizione alle brezze marine dell'arco ionico tarantino e una buona escursione termica tra il giorno e la notte donano un vino Fresco, delicato e raffinato.

Terreno: Poco profondo, tufaceo a tessitura medio-fine

Vendemmia: Agosto

Vinificazione: Le uve diraspate e lasciate in criomacerazione vengono avviate ad una pressatura soffice. La fermentazione alcolica avviene in acciaio, decantazione a freddo.

Affinamento: Sui lieviti per 2 mesi in acciaio e successivamente in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Il suo colore giallo paglierino brillante ne esalta la luminosità, mentre l'affinamento in acciaio e in bottiglia ne garantisce la delicatezza e la piacevolezza al palato.

Profumo: Un bouquet con suadenti sentori floreali, di pesca e poi di delicata vaniglia pervadono il naso. Al palato è opulento nella sua eleganza, fresco, delicato e minerale.

Abbinamenti: Antipasti, primi piatti di pesce e formaggi.

Temperatura di servizio: 10-12°C



info@dogeaters.it • dogeaters.it

Instagram Facebook DOGEATERS_SOCIETY



DOGEATERS.IT

    **DOGEATERS_SOCIETY**

