

DOGLIOTTI 1870

BARBERA D'ASTI DOCG

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Regione: Piemonte

Annata: 2017

Vitigno: 100 % Barbera

Gradazione alcolica: 13 % Vol

Colore: Rosso rubino intenso tendente al granata con l'invecchiamento

Profumo: Vinoso, intenso, con sentori di frutta matura

Sapore: Asciutto, caldo, corposo, di acidità spiccata, leggermente tannico. Invecchiando diviene più gentile ed armonico

Abbinamenti: E' un vino che accompagna l'intero pasto, ma è ideale soprattutto con salumi (se la Barbera d'Asti è giovane), con i piatti tradizionali della cucina piemontese come il vitello tonnato e il bagnetto verde, con gli agnolotti di carne, i risotti, le paste asciutte condite con sughi di carne, paste asciutte condite con funghi, polenta, carni bianche e rosse alla griglia, allo spiedo e impanate, arrosti, brasati, stufati, stracotti, zamponi, cotechini, agnello e capretto al forno, pesci a carne grassa (anguille, carpe, tonni, sgombri), formaggi piccanti e a pasta dura

Temperatura di servizio ideale: 18 – 22 °C

Bicchieri consigliato: Calice a Ballon

Invecchiamento: Solitamente bevuto nell'arco di qualche anno; se conservato in fresche cantine interrate o in ambienti con temperature basse e costanti può mantenersi e a volte migliorarsi per anni

Formati disponibili: 0,75 l - 3 l



Dogliotti1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT)

Tel/Fax 0039 0141 878153 - info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com

C.F. e P.IVA 01521520054 - REA 122.046 C.C.I.A.A. Asti

DOGLIOTTI 1870

BARBERA D'ASTI DOCG

Asti is one of the most famous wine areas in Italy's north-western Piedmont region. Barbera d'Asti became a DOC in 1970 and was upgraded to its DOCG classification in 2008, adding to Piedmont's already impressive standing at this highest level of Italian wine classification. The Barbera d'Asti title covers the area around the town of Asti, exclusively focuses on red wines made from Barbera

Denomination: Barbera d'Asti DOCG-

Grape variety: 100 % Barbera

Alcohol percentage: 14 % Vol

Color: Beautiful deep ruby red color tending to garnet

Perfume: Intense with flowery and fruity sensations

Taste: Fresh, intense and characteristic aroma, dry with high acidity lightly tannic, and tends to become, with age, more full, harmonious and pleasant

Food match: It is a wine that can be served for the whole meal; great with cold cuts, ham traditional meal from Piedmont, red and white meat, different kind of pasta and some kind of fish like eel and carp

Wine making: De-stemming, soft pressing of the grapes, fermentation and maceration on the skins for approx. 7/8 days at a controlled temperature.

Micro oxygenation to increase the varietal aromas elevation. The malolactic fermentation is completed by the end of the winter, and the wine is stored in steel tanks and then in the bottle

Temperature of service: 18 – 20 ° C

Glass recommended: Ballon

Ageing: None

Conservation: Cold storage in fresh wine cellars



Dogliotti1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT)

Tel/Fax 0039 0141 878153 - info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com

C.F. e P.IVA 01521520054 - REA 122.046 C.C.I.A.A. Asti