

DOGLIOTTI 1870

MOSCATO D'ASTI DOCG

Nella gamma dei vini proposti il prodotto di spicco è il Moscato d'Asti DOCG, vino bianco dolce che rappresenta il fiore all'occhiello della viticoltura piemontese, poiché unico e inimitabile.

Viene prodotto esclusivamente nelle colline del basso Piemonte e in soli 52 comuni che interessano le provincie di Asti, Alessandria e Cuneo. Si ottiene dalla lavorazione di uve Moscato Bianco, vitigno da lungo tempo coltivato in Piemonte. Questo vino detiene il primato in fatto di intensità sensoriale: possiede infatti un ricchissimo patrimonio aromatico già nel grappolo d'uva e che con un'attenta vinificazione si riscontra nel bicchiere.

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Regione: Piemonte

Vitigno: 100 % Moscato Bianco

Gradazione alcolica: 5,5% Vol

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Perlage e spuma: Persistente e fine

Profumo: Intenso e delicato, un misto di essenze fruttate (pesca gialla e albicocca), aromatiche (aroma muschiato proprio dell'uva Moscato Bianco) e floreali (sentori di fiori d'arancio, di glicine e di tiglio)

Sapore: Dolce, morbido, fresco, aromatico e leggermente effervescente

Abbinamenti: Vino da dessert, si accompagna molto bene con dolci di pasticceria fresca e secca, dolci da forno, dolci farciti con crema pasticcera, dolci natalizi e pasquali, gelati e dessert di frutta fresca.

Questo vino è anche un'ottima base per preparare long-drinks, e lo si può semplicemente bere anche come aperitivo.

Temperatura di servizio ideale: 8 - 10 °C

Bicchieri consigliato: Coppa

Invecchiamento: Si consiglia di consumarlo giovane

Conservazione: In fresche cantine interrate o in ambienti con temperature basse e costanti

Formati disponibili: 0,75 l - 1,5 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



MOSCATO D'ASTI DOCG BERLET

Il Moscato Asti Docg Berlet è fatto con le uve provenienti da un singolo vigneto: la vigna storica della famiglia Dogliotti

La Sua esposizione garantisce un'ottima maturazione dei grappoli e questo determina un vino più profumato e zuccherino

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Regione: Piemonte

Vitigno: 100 % Moscato Bianco

Gradazione alcolica: 5,5% Vol

Significato del nome: La vigna più vecchia della famiglia Dogliotti

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

Perlage e spuma: Persistente e fine

Profumo: Intenso e delicato, un misto di essenze fruttate (pesca gialla e albicocca), aromatiche (aroma muschiato proprio dell'uva Moscato Bianco e floreali (sentori di fiori d'arancio, di glicine e di tiglio)

Sapore: Pieno, dolce, morbido, fresco, aromatico, corposo e strutturato, leggermente effervescente

Abbinamenti: Vino da dessert, si accompagna molto bene con dolci di pasticceria fresca e secca, dolci da forno, dolci farciti con crema pasticcera dolci natalizi e pasquali, gelati e dessert di frutta fresca.

Questo vino è anche un'ottima base per preparare long-drinks, e lo si può semplicemente bere anche come aperitivo.

Temperatura di servizio ideale: 8 – 10 °C

Bicchieri consigliato: Coppa

Invecchiamento: Si consiglia di consumarlo giovane

Conservazione: In fresche cantine interrate o in ambienti con temperatura basse e costanti

Formati disponibili: 0,75 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

MOSCATO D'ASTI DI ERIK

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Regione: Piemonte

Annata: 2015

Vitigno: 100 % Moscato d'Asti

Gradazione alcolica: 5,5 % Vol

Colore: Brillante, giallo paglierino con leggeri riflessi dorati

Perlage e spuma: La spuma e' equilibrata, fine e persistente. Le bollicine piccole si disciolgono in bocca con una piacevole sensazione tattile

Profumo: Pur percependo l'aroma tipico del moscato, il profumo e' un insieme di sensazioni varietali come il muschio, la salvia i fiori bianchi e dovuti all'affanamento come la frutta gialla, all' albicocca matura e la vaniglia

Sapore: In bocca sorprende per una piacevole dolcezza, non stucchevole, in contrapposizione ad una spiccata acidità molto persistente lascia trasparire note minerali e sapide

Abbinamenti: Essendo un moscato molto particolare allarga il suo consumo, oltre ai classici abbinamenti con i dolci, anche alla tavola in senso lato: dagli antipasti ai primi delicati

Temperatura di servizio ideale: 8 - 10 ° C

Bicchieri consigliato: Coppa classica

Invecchiamento: 1 anno in legno (una percentuale) ed in acciaio, 2 anni in bottiglia prima della commercializzazione

Conservazione: 5 - 10 anni

Formati disponibili: 0,75 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



ASTI SPUMANTE DOCG

L'Asti spumante DOCG è un vino bianco dolce considerato fratello del Moscato d'Asti DOCG, ma nella versione spumante. Per ottenerlo utilizziamo il Metodo Martinotti, che consiste nella rifermentazione in autoclave.

Denominazione: Asti Spumante DOCG

Regione: Piemonte

Vitigno: 100 % Moscato Bianco

Gradazione alcolica: 7,5 % Vol

Colore: Giallo paglierino tendente ad un dorato tenue, brillante

Perlage: Persistente, a grana fine e inesauribile

Spuma: Allegra, viva e uniforme

Profumo: Molto spiccato ma allo stesso tempo delicato, pieno e composito. Ricorda l'aroma muschiato tipico dell'uva Moscato Bianco, il profumo dei fiori di acacia e dei fiori di bergamotto, e il buon odore della frutta d'estate e del limone

Sapore: Dolce, equilibrato, aromatico e delicato

Abbinamenti: Perfetto per i brindisi, si abbina perfettamente con tutti i tipi di dolci. Ottimo da gustare come aperitivo. Viene utilizzato anche per preparare numerosi cocktails e long-drinks

Temperatura di servizio ideale: 6 - 8 ° C

Bicchieri consigliati: Coppe da spumanti

Invecchiamento: Solitamente si consuma giovane data la sua spiccata aromaticità

Conservazione: In fresche cantine interrate o in ambienti con temperature basse e costanti

Formati disponibili: 0,75 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
BRUT

VINO SPUMANTE BRUT

Denominazione: Vino Spumante Brut

Annata: Senza annata

Vitigno: Pinot Nero e Chardonnay

Gradazione alcolica: 12,5 % Vol

Colore: Giallo paglierino chiaro

Perlage: Fine e continuo

Spuma: Bianca e persistente

Profumo: Fragrante, asciutto e complesso

Sapore: Secco, sapido e amarognolo

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e brindisi. A tavola si abbina perfettamente con primi ben strutturati, secondi eleganti, frittiture di pesce, verdure grigliate e formaggi forti

Temperatura di servizio ideale: 8 - 10 ° C

Bicchieri consigliato: Calice non molto ampio

Invecchiamento: Si consiglia di consumarlo giovane

Conservazione: In fresche cantine interrate o in ambienti con temperature basse e costanti

Formati disponibili: 0,75 l - 1,5 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

BIANCO *DAMELIO*

Denominazione: Vino Bianco

Regione: Piemonte

Vitigno: 100% uve a bacca bianca prevalentemente autoctona

Gradazione alcolica: 13% Vol

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Profumo: Elegante per quanto complesso ed avvolgente. Si percepiscono fiori bianchi, note agrumate, chiude con sentori balsamici e vanigliati

Sapore: Morbido, ricco, equilibrato con una buona sapidità finale.

Vino fresco e giovane che regala sensazioni piacevoli fin da subito ma capace di migliorare col passare del tempo per chi apprezza vini più strutturati ed importanti

Abbinamenti: Ideale per il brunch.

Ottimo con primi leggeri e piatti a base di carni bianche e pesce.

Temperatura di servizio ideale: 10 – 12 ° C

Bicchieri consigliato: Calice non molto ampio

Invecchiamento: Si consiglia di consumarlo giovane - un paio di anni

Formati disponibili: 0,75 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



PIEMONTE DOC CHARDONNAY

Denominazione: Piemonte DOC Chardonnay

Vitigno: 100 % Chardonnay

Gradazione alcolica: 13 % Vol

Colore: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

Profumo: Intenso con sentori floreali, fruttati e speziati

Sapore: Secco ma vellutato, morbido, fresco, con retrogusto amarognolo

Abbinamenti: Si abbina perfettamente a buffet freddi, antipasti, primi piatti leggeri, carni bianche e secondi di pesce

Temperatura di servizio ideale: 8 - 10 ° C

Bicchieri consigliato: Calice a Tulipano

Invecchiamento: Si consiglia di consumarlo da giovane



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

ROERO ARNEIS DOCG

Denominazione: Roero Arneis DOCG

Vitigno: 100 % Arneis

Gradazione alcolica: 13 % Vol

Colore: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini

Profumo: Fresco e delicato, con piacevoli note di camomilla, sentori di frutta bianca e erba appena tagliata

Sapore: Secco, asciutto, acidulo, con retrogusto di mandorla amara

Abbinamenti: Si sposa particolarmente bene con il prosciutto cotto e gli asparagi, ma anche con antipasti di verdure o di pesce, con i brodi vegetali, le paste asciutte condite con verdure, con i primi di pesce, con il risotto in bianco, con i crostacei e i menù di pesce in generale

Temperatura di servizio ideale: 10 – 12 ° C

Bicchieri consigliato: Calice non molto ampio

Invecchiamento: Si consiglia di consumarlo da giovane



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

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Regione: Piemonte

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, arrostiti, 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 interrato 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 SUPERIORE

Denominazione: Barbera d'Asti DOCG Superiore

Regione: Piemonte

Vitigno: 100 % Barbera

Gradazione alcolica: 14,5 % Vol

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

Profumo: Vinoso, intenso, con sentori di frutta matura, confettura, tabacco

Sapore: Asciutto, caldo, corposo, leggermente tannico, potente e caratteristico al palato, con spiccata acidità tipica del Barbera d'Asti. Gran struttura e persistenza

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, arrostiti, 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 consigliati: Calice a Ballon

Invecchiamento: La grande struttura permette al vino una lunga vita

Conservazione: Se conservato in fresche cantine interrato o in ambienti con temperature basse e costanti può mantenersi e migliorarsi per anni

Formati disponibili: 0,75 l - 1,5 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

DOLCETTO D'ALBA DOC

Denominazione: Dolcetto d'Alba DOC

Vitigno: 100 % Dolcetto

Gradazione alcolica: 13 % Vol

Colore: Rosso rubino vivace con riflessi violacei

Profumo: Vinoso, giovanile, intenso e piacevole, ricorda il profumo della ciliegia e della prugna

Sapore: Secco, rotondo, di bassa acidità, intensamente ammandorlato, con retrogusto delicato e persistente

Abbinamenti: Si abbina con tutte le portate, dagli antipasti ai secondi, in particolare si sposa bene con salumi, primi e secondi importanti e ben strutturati, arrostiti, bolliti, grigliate miste, formaggi stagionati a pasta dura e semi dura

Temperatura di servizio ideale: 16 – 20 ° C

Bicchieri consigliato: Calice a Ballon

Invecchiamento: Si consiglia di consumarlo giovane



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



GRIGNOLINO D'ASTI DOC

Denominazione: Grignolino d'Asti DOC

Vitigno: 100 % Grignolino

Gradazione alcolica: 13 % Vol

Colore: Rosso rubino pallido con lievi riflessi porpora e tendente all'arancione con l'invecchiamento

Profumo: Poco intenso, gradevolmente fruttato, in particolare frutti di sottobosco, con profumo floreale che ricorda i fiori di campo

Sapore: Asciutto, austero, corposo, di moderata acidità, leggermente tannico con retrogusto ammandorlato.

L'invecchiamento gli conferisce una certa morbidezza

Abbinamenti: E' un vino da tutto pasto. Tuttavia si accosta in modo eccellente con antipasti delicati, salumi speziati, uova, minestre e zuppe, primi e risotti asciutti, tortellini e ravioli di magro in brodo, paste asciutte condite con formaggi, pollame, carni bianche, carni grigliate, formaggi freschi e semi stagionati. Grazie alle sue caratteristiche speziate in molti lo accompagnano anche a piatti di pesce a carne grassa

Temperatura di servizio ideale: 15 - 18 ° C

Bicchieri consigliati: Calice grande e largo per vini rossi giovani

Invecchiamento: Si consiglia di consumarlo giovane



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

NEBBIOLO D'ALBA DOC

Denominazione: Nebbiolo D'Alba DOC

Vitigno: 100 % Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14 % Vol

Colore: Rosso rubino tendente prima al granato e poi al mattonato con l'invecchiamento

Profumo: Tenue e delicato. Riporta all'olfatto sentori di lampone, fragolina selvatica e viola. Tale aroma si perfeziona con l'invecchiamento

Sapore: Asciutto, secco, corposo, tannico al punto giusto. Se il vino è giovane diviene più vellutato, mentre con l'invecchiamento si spinge verso il vanigliato e diventa maggiormente armonico

Abbinamenti: Ideale con risotti, paste asciutte condite con sughi di carne, frittiture leggere, arrostiti, selvaggina, cacciagione, roastbeef, brasati, stufati, stracotti, bolliti, carni bianche, formaggi a media stagionatura e a pasta dura, formaggi piccanti

Temperatura di servizio ideale: 18 – 20 ° C

Bicchieri consigliato: Calice ampio

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



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

BARBARESCO DOCG

Denominazione: Barbaresco DOCG

Vitigno: 100 % Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14,5 % Vol

Colore: Rosso granato intenso con riflessi arancio

Profumo: Complesso, ricco, etereo, con note di confettura di ciliegie, cannella, vaniglia e viola mammola

Sapore: Pieno, asciutto, vellutato, armonico, giustamente tannico, con retrogusto leggermente amarognolo

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con paste all'uovo, risotti, selvaggina, piatti di carne particolarmente saporiti e robusti come gli arrostiti, i brasati, le grigliate, i funghi, i formaggi stagionati a pasta dura e molle

Temperatura di servizio ideale: 18 – 20 °C

Bicchieri consigliato: Calice ampio

Invecchiamento: Minimo due anni per legge, di cui uno in botti di legno di rovere o di castagno. Una volta messo in commercio non solo si mantiene per anni, ma si migliora ancora col tempo in bottiglia



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

BAROLO DOCG

Denominazione: Barolo DOCG

Vitigno: 100 % Nebbiolo

Gradazione alcolica: 14,5 % Vol

Colore: Rosso granato brillante, con riflessi arancioni

Profumo: Elegante, ampio, intenso ed etereo. Ricorda il profumo della rosa appassita e della viola e le fragranze fruttate di ciliegia sciroppata e prugna cotta

Sapore: Asciutto, pieno, caldo, robusto, avvolgente, austero ma vellutato, emerge il sapore di bacche rosse e mora

Abbinamenti: Si sposa magnificamente con le carni rosse arrostate e brasate, con la cacciagione, la selvaggina, i cibi tartufati, i formaggi stagionati a pasta dura

Temperatura di servizio ideale: 18 – 22 ° C

Bicchieri consigliato: Calice capiente e panciuto a forma di tulipano

Invecchiamento: Minimo tre anni per legge, di cui due in botti di legno di rovere o di castagno. Una volta messo in commercio non solo si mantiene per anni, ma si migliora ancora col tempo in bottiglia



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 18/70

VERMOUTH 18 / 70

Denominazione: Vermouth a base di Moscato d'Asti DOCG

Regione: Piemonte

Annata: Senza annata

Vitigno: Moscato bianco

Gradazione alcolica: 14,5 % Vol

Colore: Color giallo moscato, brillante, intenso con riflessi dorati

Profumo: Il naso e' delicato, espressivo ed elegante. Ad occhi chiusi si percepisce la nota aromatica del moscato, che ben si amalgama a sensazioni di spezie ed erbe dove prevale l' assenzio, l' essenza tipica del vermouth, note floreali leggere e fruttate, agrumate. Il profilo sensoriale e' in continua

evoluzione durante l'assaggio: e' intrigante ed invitante
Sapore: In bocca e' ricco ed avvolgente, spicca la dolcezza iniziale in equilibrio con una struttura acida ed amara finale

Abbinamenti: Ideale come aperitivo per le sue caratteristiche di finezza ed eleganza. Si apprezza liscio o con ghiaccio, eventualmente con una fettina di limone. E' inoltre utilizzato nella preparazione dei cocktails, dove le combinazioni sono infinite dal classico americano alle proposte più innovative dei barmen internazionali

Temperatura di servizio ideale: 8 - 10 ° C

Bicchieri consigliato: Bicchiere classico da aperitivo o coppa per cocktail

Conservazione: 3 anni

Formati disponibili: 0,75 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 18/70

VERMOUTH 18 / 70 ROSSO

Denominazione: Vermouth a base di Barbera d' Asti Docg

Regione: Piemonte

Annata: Senza annata

Vitigno: Barbera d'Asti Docg

Gradazione alcolica: 16 % vol

Colore: rosso rubino della barbera, brillante, intenso (privo di coloranti)

Profumo: Il naso è un'esplosione di erbe e spezie a cui si sovrappongono le note di frutta rossa del vino di origine.

L' assenzio, essenza tipica del vermouth, si percepisce in equilibrio con un ricco contesto che alterna sentori floreali, speziati a note di frutti di bosco, amarena e cacao.

Sapore: In bocca il sapore è pieno, vellutato amaro anche se prevale la dolcezza.

Abbinamenti: Nasce come aperitivo anche se viene apprezzato a fine pasto in abbinamento a dolci con cioccolato, pasticceria e frutta secca. Ottimo se utilizzato nella preparazione di cocktail dove le combinazioni sono infinite; dal classico Americano o Negroni alle proposte piu' innovative dei barman internazionali; è inconfondibile la caratterizzazione che imprime nella miscelazione.

Temperatura di servizio ideale: 8 - 10 °C

Bicchieri consigliato: Bicchiere classico da aperitivo o coppa per cocktail

Conservazione: 3 anni

Formati disponibili: 0,75 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