

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