



CASTAGNOLE DELLE LANZE

BARBARESCO

Barbaresco DOCG

Il Barbaresco DOCG rappresenta una delle massime espressioni del Nebbiolo in purezza, valorizzato da un affinamento minimo obbligatorio di 26 mesi (di cui almeno 9 in legno). Coltivato su storici suoli marnoso-calcarei delle Langhe, si impone per una struttura complessa e profonda. È un vino nobile e di eccezionale longevità, capace di coniugare una trama tannica vellutata con una raffinata armonia

VITIGNO: 100% Nebbiolo

GRADAZIONE: 14%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Calcareo-argilloso

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine settembre

VINIFICAZIONE: Diraspatura totale, selezione dei lieviti e fermentazione a contatto con le bucce per 10-12 giorni in vasche d'acciaio. Durante la macerazione si effettuano tre rimontaggi con la tecnica del délestage per estrarre colore e aromi varietali. Dopo due travasi per eliminare le parti solide, il vino affronta la fermentazione malolattica. Segue l'affinamento in rovere francese (tonneaux e barrique) per 12 mesi, con rabbocchi settimanali, degustazioni e analisi per monitorare la corretta evoluzione del vino. Affinamento: in botti di rovere francese per 12 mesi, seguito da un periodo di almeno 12 mesi in bottiglia prima dell'immissione sul mercato

COLORE: Rosso granato intenso con riflessi arancio

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

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

ABBINAMENTI: Paste all'uovo, risotti, selvaggina, piatti di carne particolarmente saporiti e robusti come gli arrosti, i brasati, le grigliate, i funghi, i formaggi stagionati a pasta dura e molle

TEMP. SERVIZIO: 18 – 20 °C

FORMATI: 0,75 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com