

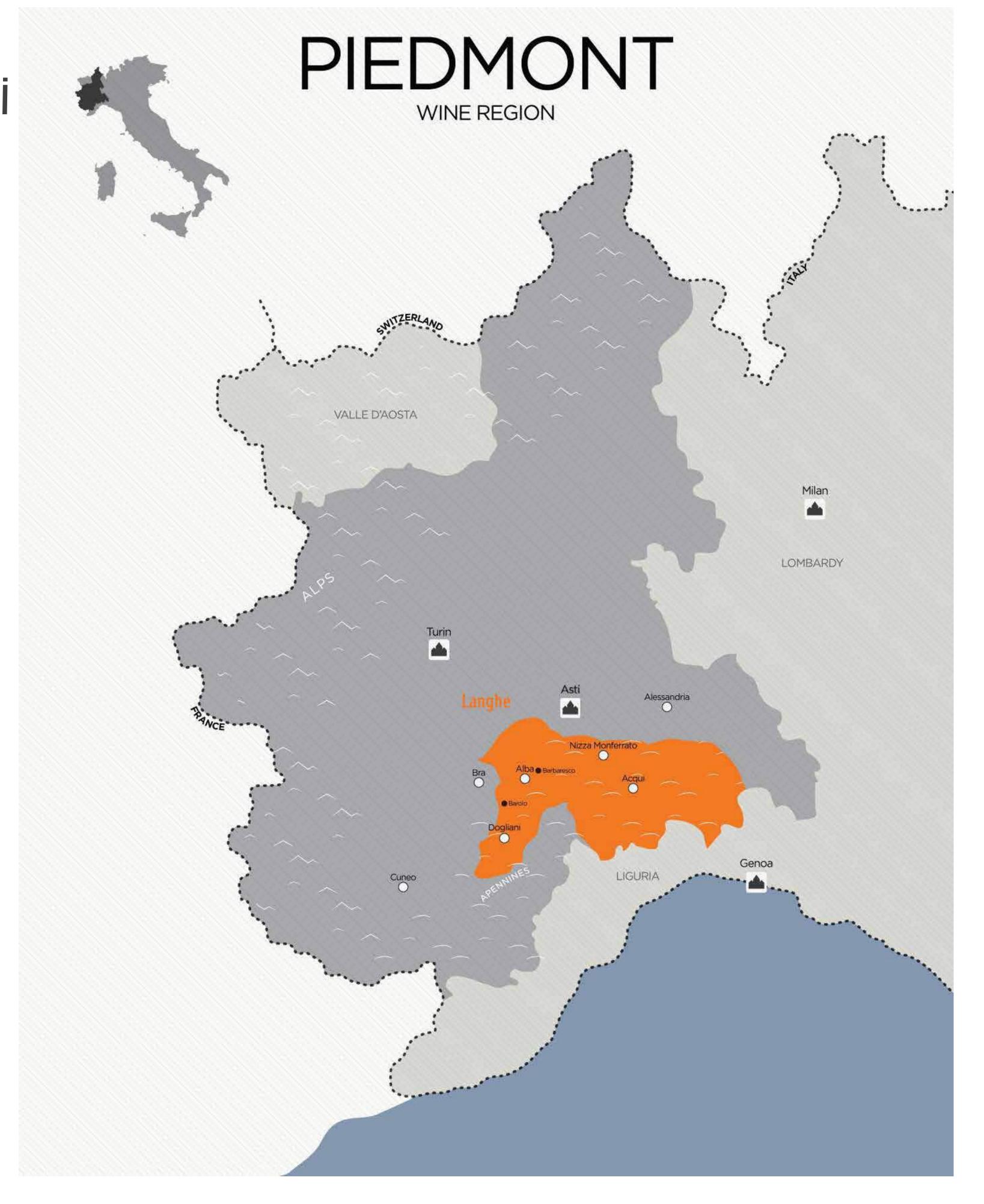
CASTAGNOLE DELLE LANZE



In uno scenario da sogno, in cui verdi distese collinari abbracciano piccoli borghi antichi e castelli arroccati, sorge il territorio delle Langhe, patrimonio dell'UNESCO.

Si tratta di un prestigioso riconoscimento per le splendide zone vitivinicole del Piemonte.

"i vigneti di Langhe, Roero e Monferrato sono un esempio unico ed eccezionale di interazione dell'uomo con il suo ambiente naturale, che ha saputo modellare il territorio per renderlo adatto alla vinificazione".





QUINTA GENERAZIONE

Generazione dopo generazione, la tradizione vitivinicola della famiglia Dogliotti si è tramandata di padre a figlio e con il tempo si è affinata e ha portato ad un miglioramento qualitativo dei vini e all'ampliamento della gamma di prodotti.

Oggi la passione di famiglia la ritroviamo nei tre cugini, Erik (enologo), Ivan (commerciale) e Matteo Dogliotti (grafico web) che con entusiasmo hanno unito le diverse competenze per un obiettivo comune: rilanciare l'azienda di famiglia e portare i vini Dogliotti 1870 in tutto il mondo.







MOSCATO D'ASTI DOCG

Denominazione: Moscato d'Asti Docg

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

Bicchiere consigliato: Coppa

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.



MOSCATO D'ASTI BERLET

Significato del nome: La vigna più vecchia della famiglia

Dogliotti

Denominazione: Moscato d'Asti Berlet Docg

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

Bicchiere consigliato: Coppa

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.



MOSCATO D'ASTI ERIK

Denominazione: Moscato d'Asti Docg

Vitigno: 100 % Moscato Bianco Gradazione alcolica: 5,5% Vol

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi dorati

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

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

Sapore: Sorprende per una piacevole dolcezza, non stucchevole, in contrapposizione ad una spiccata acidità. Molto persistente, lascia trasparire note minerali e sapide

Abbinamenti: Pur rispettando i canoni tipici del Moscato d'Asti Docg diffferisce per struttura e freschezza, tale da poter allegare il suo consumo, oltre ai classici abbinamenti con i dolci, anche alla tavola in senso lato: dagli antipasti a primi delicati

Temperatura di servizio ideale: 8 – 10 ° C **Bicchiere consigliato**: Calice non molto ampio

Questo vino è una interpretazione molto personale di Moscato d'Asti. Il Moscato data la sua importante nota aromatica che tende a diminuire con l'invecchiamento è un vino fresco giovane e come tale va consumato nei primi anni dalla vendemmia. In questo caso la particolare vinificazione e l'affinamento, sia sulla base in bottiglia, danno origine ad un Moscato longevo dove l'aroma principale non è più il linalolo ma prevalgono sensazioni diverse ed importanti non così tipiche.





ASTI SPUMANTE DOCG

Denominazione: Asti Spumante Docg

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 **Bicchiere consigliato**: Coppe da spumanti

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.



VINO SPUMANTE BRUT

Denominazione: Vino Spumante Brut **Vitigno**: Pinot Nero e Chardonnay **Gradazione alcolica**: 12 % 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, fritture di pesce, verdure grigliate e formaggi forti

Temperatura di servizio ideale: 8 – 10 ° C **Bicchiere consigliato**: Calice non molto ampio

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



BIANCO D'AMELIO

Denominazione: Vino Bianco

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 ^o C **Bicchiere consigliato**: Calice non molto ampio

Il Bianco d'Amelio nasce nella primavera successiva alla vendemmia, quando assaggiando i vini da uve a bacca bianca preparati separatamente, si valutano e si assemblano per crearne uno solo che racchiuda in modo equilibrato le caratteristiche di tutti. Ed ecco un Bianco che sorprende per il suo profumo aromatico, in bocca pieno armonico, morbido ed al tempo stesso con una bella acidità finale, si percepiscono i diversi sentori espressione del nostro territorio. Un vino per noi così importante non poteva che avere il nome di nostro nonno, Amelio, che ha tramandato alla nostra generazione la passione e dedizione per questo lavoro.



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 **Bicchiere consigliato**: Calice a Tulipano

Si abbina perfettamente a buffet freddi, antipasti, primi piatti



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 **Bicchiere consigliato**: Calice non molto ampio

Vino che 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





BARBERA D'ASTI DOCG

Denominazione: Barbera d'Asti Docg

Vitigno: 100 % Barbera

Gradazione alcolica: 14 % 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 **Bicchiere consigliato**: Calice a Ballon

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



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

Denominazione: Barbera d'Asti Superiore Docg

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, 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 **Bicchiere consigliato**: Calice a Ballon

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



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, arrosti, bolliti, grigliate miste, formaggi stagionati a pasta dura e semi dura

Temperatura di servizio ideale: 16 – 20 ° C

Bicchiere consigliato: Calice a Ballon

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



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

Bicchiere consigliato: Calice grande e largo per vini rossi giovani

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



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, fritture leggere, arrosti, 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

Bicchiere consigliato: Calice ampio

Ideale con risotti, paste asciutte condite con sughi di carne, fritture leggere, arrosti, selvaggina, cacciagione, roastbeef, brasati, stufati, stracotti, bolliti, carni bianche, formaggi a media stagionatura e a pasta dura, formaggi piccanti Questo vino è anche un'ottima base per preparare long-drinks, e lo si può semplicemente bere anche come aperitivo



BARBARESCODOCG

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 arrosti, i brasati, le grigliate, i funghi, i formaggi stagionati a pasta dura e molle Questo vino è anche un'ottima base per preparare long-drinks,

e lo si può semplicemente bere anche come aperitivo

Temperatura di servizio ideale: 18 – 20 ° C

Bicchiere consigliato: Calice ampio

Si sposa perfettamente con 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



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 arrostite e brasate, con la cacciagione, la selvaggina, i cibi tartufati, i formaggi stagionati a pasta dura Questo vino è anche un'ottima base per preparare long-drinks, e lo si può semplicemente bere anche come aperitivo

Temperatura di servizio ideale: 18 – 22 ° C

Bicchiere consigliato: Calice capiente e panciuto a forma di

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



VERMOUTH 18/70

Denominazione: Vermouth a base di Moscato d'Asti DOCG

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

Bicchiere consigliato: Bicchiere classico da aperitivo o coppa per

cocktail

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



VERMOUTH 18/70 R0SS0

Denominazione: Vermouth a base di Barbera d' Asti Docg

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

Bicchiere consigliato: Bicchiere classico da aperitivo o coppa per

cocktail

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



