

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