



CASA DOGLIA

BARBERA D'ASTI DOCG

VARIETÀ

100% Barbera

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcere - argilla

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione e dopo la svinatura 6 mesi di acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso porpora, aromi di frutti rossi. In bocca è fresco con un'ottima acidità. Ideale per antipasti e primi piatti poco elaborati.

AZIENDA VITIVINICOLA GIANNI DOGLIA

Via Annunziata 56 - Castagnole delle Lanze (Italia) - +39 0141 878359
info@giannidoglia.it - www.giannidoglia.it