



CASA DOGLIA

MONFERRATO DOC NEBBIOLO

VARIETÀ

100% Barbera

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcare - argilla

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione e dopo la svinatura una parte di vino affina 6 mesi in botti di legno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino, aromi di frutti rossi. In bocca è fresco con un'ottima trama tannica. Ideale per primi e secondi piatti a base di carne.

AZIENDA VITIVINICOLA GIANNI DOGLIA

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