



Papà Celso

Dogliani DOCG 2015

Marziano Abbona

Simbolo dell'azienda, il Dolcetto Dogliani Papà Celso Docg Marziano Abbona è dedicato alla memoria di Celso Abbona, padre di Marziano, che piantò una ad una le barbatelle del vigneto Doriolo, dal quale provengono le sue uve. È il Dogliani più importante, ottenuto da viti di oltre 60 anni che donano al vino un felice equilibrio fra eleganza, potenza ed armonia.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Dogliani
Denominazione	DOCG
Annata	2015
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Doriolo
Vitigno	Dolcetto 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Half (0.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso carminio
Gusto	Asciutto e corposo, estremamente piacevole, dotato di una buona persistenza
Profumo	Fresco e fruttato, con sentori di lampone e prugna, qualche piacevole nota erbacea di menta e lievi aromi minerali
Abbinamenti	Primi con carni rosse, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	16-18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 3 biccheri rossi ; Vitæ AIS 3 Viti

DATI DI PRODUZIONE

Età ceppi	55 anni
Resa per ettaro	70 quintali
Vinificazione	Diraspa-pigiatura a cui segue la fermentazione alcolica - spontanea a mezzo di lieviti indigeni - a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata con picchi di 30-31° C ; durata 25 giorni
Maturazione	Svinatura a secco e sfeciatura con travaso in vasche in acciaio. Stabilizzazione a freddo che evita l'impiego di prodotti per la chiarifica. Fermentazione malolattica: completamente svolta in acciaio subito dopo la fermentazione alcolica.
Affinamento	In vasche d'acciaio sino all'imbottigliamento, avvenuto

a fine giugno 2014. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per due mesi prima della commercializzazione