

# 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-pigliatura 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 sfecciatura 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