

# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Vitæ AIS 3 Viti

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Età ceppi</b>	55 anni
<b>Resa per ettaro</b>	70 quintali
<b>Vinificazione</b>	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
<b>Maturazione</b>	Svinatura a secco e sfeccatura 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.
<b>Affinamento</b>	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