



VIN D'ANVERS
WIJ DELEN UW PASSIE VOOR WIJN

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Dogliani Il Generale Barbera d'Alba Superiore

Druivensoorten: 100% Barbera

Regio & land: Piëmonte, Italië

Producent: Dogliani

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 14%

Serveertemperatuur: 14 °C – 16 °C

Foodpairing:

gebakken runderbout, wild, bagna càuda, kazen

Informatie over de producent:

Het verhaal van de familie Dogliani begint meer dan 150 jaar geleden, toen in 1856 de "Generale" Domenico Dogliani besloot om van zijn passie zijn werk te maken. Zo begon alles. Begin 20e eeuw werd het wijnhuis geleid door Ambrogio. In een periode van vele veranderingen wist hij ons bedrijf een solide basis te geven. De doorbraak kwam echter met Augenio en Piera, de derde generatie van onze familie. Wijnbedrijf Dogliani Il Generale wordt vandaag de dag kundig geleid door Ilario, Alberto en Mauro. De broederlijke verbintenis die kracht maakt. Nu, na bijna twintig jaar van innovatie en constante evolutie, is Dogliani Il Generale klaar om door de vijfde generatie geleid te worden. Deze generatie bestaat al uit een productiemanager, een doctoraat in oenologie en agronomie en een manager internationale marketing.



Informatie over de wijn:

De bodem bestaat uit Kleiachtige kalkrijke mergel, met aanwezigheid van zand en leem. De vinificatie vindt plaats in stalen tanks met een middellange schilmaceratie en een gecontroleerde temperatuur. Daarna volgt een snelle malolactische gisting in cementen tanks, gevolgd door een lange rijping. Om de Superiore te verkrijgen, rijpt de Barbera minimaal 4 maanden in grote Franse eikenhouten vaten. De kleur is granaatrood met een boeket, van kruidigheid met tonen van rode bloemen. De smaak is tanninerijk en fluweelzachte van smaak met hints van kersen gevolgd door een prachtig gebalanceerde afdrank.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN