
DOGLIANI

IL GENERALE

1856

Portfolio 2025
Welcome in our cellar

i nostri
VINI

Autentici, da vitigni autoctoni, di rara qualità, per intenditori,
amanti, o semplicemente per ogni giorno e ogni pasto.



Genuine, from indigenous grapes, of uncommon quality, for collectors,
lovers or simply wines for every table and every meal.

our
WINES



DOGLIANI

IL GENERALE

1856



VARIETÀ 100% Nebbiolo

VIGNETI Vino simbolo del Piemonte nel Mondo, proviene dai vigneti situati nella Località **Bussia** di Monforte d'Alba, che per le loro caratteristiche pedo-climatiche danno vita ad un'espressione di Nebbiolo unica, delicata ed inconfondibile.

ALTITUDINE Altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m



SOLE Esposizione da Sud a Sud-Ovest



SUOLO Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo

COLTIVAZIONE **Biologica** con potatura alla Guyot

TECNICHE DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la raccolta, l'uva giunge nelle nostre cantine e inizia la vinificazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Durante questa fase si eseguono frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione dei tannini e del colore. Seguono 38 mesi di affinamento totale, di cui almeno 18 in grandi botti di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia.



GRADO ALCOLICO e NOTE DI DEGUSTAZIONE

14,5 Vol%
 Colore rosso granato, con riflessi aranciati
 Bouquet caratteristico, etereo, intenso
 Sapore asciutto, pieno, robusto e vellutato



100% Nebbiolo

VARIETY



VINEYARDS



ALTITUDE



EXPOSITION



SOIL



CULTIVATION



WINEMAKING AND AGEING TECHNIQUES



ALCOHOL BY VOLUME and



TASTING NOTES

Our Barolo is obtained from a small vineyard in the Bussia Area of Monforte d'Alba, one of the most prestigious site thanks to its unique soil composition and climatic guardianship.

Hills with 770-990 ft a.s.l. of altitude

Exposure from South to South-West

Calcareous-clay marl with presence of sand and silt

Organic with Guyot pruning

The vinification process follows the tradition, with about 15 days of floating cap fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature. It follows a total ageing of 38 months, with a minimum of 20 months in large French oak casks and at least 4 months in bottle.

14,5 Vol%

Red with a tendency towards garnet with the ageing
 Intense bouquet, with violet and liquorice aromas
 Elegant taste, with persistent velvet tannins

BAROLO DOCG BUSSIA

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

ITALY

DOGLIANI

IL GENERALE

1856



VARIETÀ 100% Nebbiolo

VIGNETI
Vino simbolo del Piemonte nel Mondo, proviene dai vigneti situati nel Comune di Serralunga d'Alba, uno dei siti di maggior prestigio per la produzione del Barolo, per le uniche caratteristiche pedo-climatiche e di composizione del terreno, ricco ma austero.ALTITUDINE
Altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m.SOLE
Esposizione da Sud a Sud-OvestSUOLO
Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limoCOLTIVAZIONE
Tradizionale con potatura alla GuyotTECNICHE DI
VINIFICAZIONE
E AFFINAMENTO

Dopo la raccolta, l'uva giunge nelle nostre cantine e inizia la vinificazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Durante questa fase si eseguono frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione dei tannini e del colore. Seguono 38 mesi di affinamento totale, di cui almeno 18 in grandi botti di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia.

GRADO
ALCOLICONOTE DI
DEGUSTAZIONE14,5 Vol%
Colore rosso granato, con riflessi aranciati
Bouquet complesso, sentori di cuoio, fieno e terra
Sapore asciutto, pieno, robusto e vellutato

100% Nebbiolo

VARIETY



VINEYARDS



ALTITUDE



EXPOSITION



SOIL



CULTIVATION

WINEMAKING
AND AGEING
TECHNIQUESALCOHOL
BY VOLUME

and

TASTING NOTES



Obtained from vineyards in Serralunga d'Alba, one of the most prestigious site for the Barolo production, thanks to its unique soil composition, rich but delicate as well.

Hills with 770-990 ft a.s.l. of altitude

Exposure from South to South-West

Calcareous-clay marl with presence of sand and silt

Traditional with Guyot pruning

The vinification process follows the tradition, with about 15 days of floating cap fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature. It follows a total ageing of 38 months, with a minimum of 20 months in large French oak casks and at least 4 months in bottle.

14,5 Vol%

Red with a tendency towards garnet with the ageing
Intense bouquet, with leather, hay and earth
Elegant taste, with persistent velvet tannins

BAROLO DOCG SERRALUNGA

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

ITALY

DOGLIANI

IL GENERALE

1856



VARIETÀ 100% Nebbiolo



VIGNETI Seconda denominazione ottenibile dalla vinificazione della varietà Nebbiolo, questo vino proviene da vigneti situati nei comuni di Neive e Treiso.



ALTITUDINE Altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m



SOLE Esposizione da Est a Sud-Est



SUOLO Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo



COLTIVAZIONE Tradizionale con potatura alla Guyot



TECNICHE DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la raccolta, la vinificazione atta a Barbaresco segue la tradizione, con circa 10 giorni di fermentazione graduale a temperatura controllata e ripetuti rimontaggi con la rottura delicata del cappello. Seguono 26 mesi di affinamento totale, di cui almeno 12 in grandi botti di rovere francese.



GRADO ALCOLICO e NOTE DI DEGUSTAZIONE

14,5 Vol%
 Colore rosso rubino, con riflessi granati
 Bouquet delicato, sentori di piccoli frutti rossi e pepe
 Sapore bilanciato, tannico, persistente



100% Nebbiolo

VARIETY



VINEYARDS



ALTITUDE



EXPOSITION



SOIL



CULTIVATION



WINEMAKING AND AGEING TECHNIQUES



ALCOHOL BY VOLUME

and TASTING NOTES



Second denomination obtainable from Nebbiolo grapes, the Barbaresco comes from vineyards located in the villages of Neive and Treiso.

Hills with 770-990 ft a.s.l. of altitude

Exposure from East to South-East

Calcareous-clay marl with presence of sand and silt

Traditional with Guyot pruning

The vinification process follows the tradition, with about 10 days of floating cap fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature. It follows a total ageing of 26 months, with a minimum of 12 months in large French oak casks and at least 4 months in bottle.

14,5 Vol%

Garnet red colour with orange tinges
 Intense bouquet, characteristic, ethereal and pleasing
 Full taste, dry, velvet and harmonious

BARBARESCO DOCG

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

ITALY

DOGLIANI

IL GENERALE

1856



VARIETÀ 100% Nebbiolo



VIGNETI Uno dei cavalli di battaglia della cantina, questo vino proviene da vigneti in alta collina, situati nei comuni di Monforte d'Alba e Roddino.



ALTITUDINE Altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m



SOLE Esposizione da Sud a Sud-Ovest



SUOLO Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo

COLTIVAZIONE **Biologica** con potatura alla Guyot

TECNICHE DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la raccolta, l'uva giunge nelle nostre cantine e inizia la vinificazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Durante questa fase si eseguono frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione dei tannini e del colore. Seguono circa 8 mesi in grandi botti di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia.



GRADO ALCOLICO e NOTE DI DEGUSTAZIONE

14,0Vol%
Colore rosso rubino brillante, con riflessi granati
Bouquet intenso con note speziate e di frutta matura
Sapore secco, di buon corpo, vellutato



100% Nebbiolo

VARIETÀ



VINEYARDS



ALTITUDE



EXPOSITION



SOIL



CULTIVATION



WINEMAKING AND AGEING TECHNIQUES



ALCOHOL BY VOLUME

and TASTING NOTES



One of the flagship of our production, this wine comes from Nebbiolo grapes on vineyards located in high hills in the villages of Monforte d'Alba and Roddino.

Hills with 770-990 ft a.s.l. of altitude

Exposure from South to South-West

Calcareous-clay marl with presence of sand and silt

Organic with Guyot pruning

The vinification process follows the tradition, with about 10 days of floating cap fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature. It follows a total ageing of 12 months, with a minimum of 10 months in large French oak casks and at least 4 months in bottle.

14,0Vol%

Red with a tendency towards garnet with the ageing
Intense and vinous bouquet, delicate and pleasing
Dry bodied taste, rich of velvet tannins, harmonious

NEBBIOLO D'ALBA DOC

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

ITALY

DOGLIANI

IL GENERALE

1856



VARIETÀ 100% Nebbiolo



VIGNETI Dall'animo versatile, questo vino proviene da vari vigneti in Langa, situati alla destra orografica del fiume Tanaro.



ALTITUDINE Altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m



SOLE Esposizione da Sud a Sud-Ovest



SUOLO Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo



COLTIVAZIONE Tradizionale con potatura alla Guyot



TECNICHE DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la raccolta, l'uva giunge nelle nostre cantine e inizia la vinificazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Durante questa fase si eseguono frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione dei tannini e del colore. Seguono almeno 4 mesi in cemento, 4 mesi in grandi botti di rovere francese e almeno 4 mesi in bottiglia.



GRADO ALCOLICO

14,0 Vol%

Colore rosso rubino brillante

Bouquet intenso con note vinoso e pepate

Sapore secco, di buon corpo, vellutato

NOTE DI DEGUSTAZIONE



100% Nebbiolo

VARIETY



VINEYARDS



ALTITUDE



Hills with 770-990 ft a.s.l. of altitude

EXPOSITION



Exposure from South to South-West

SOIL



Calcareous-clay marl with presence of sand and silt

CULTIVATION



Traditional with Guyot pruning

WINEMAKING AND AGEING TECHNIQUES



The vinification process follows the tradition, with about 10 days of floating cap fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature. It follows a total ageing of 12 months, with a minimum of 4 months cement, 4 months in large French oak casks and at least 4 months in bottle.

14,0 Vol%

Red with a tendency towards gamet with the ageing
Characteristic bouquet, delicate and pleasing
Dry bodied taste, velvet and harmonious

ALCOHOL BY VOLUME

and TASTING NOTES



LANGHE DOC NEBBIOLO

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

ITALY

DOGLIANI

IL GENERALE

1856



VARIETÀ 100% Barbera



VIGNETI Questo vino proviene esclusivamente da vigneti di trent'anni di proprietà della Famiglia Dogliani, situati nei comuni di Vergne e Monforte d'Alba.



ALTITUDINE Altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m



SOLE Esposizione da Sud a Sud-Ovest



SUOLO Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo



COLTIVAZIONE Tradizionale con potatura alla Guyot



TECNICHE DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Con una media macerazione, le prime fasi della vinificazione avvengono in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successivamente segue la fermentazione malolattica in cemento, prima dell'affinamento in legno. Per l'ottenimento della versione Superiore, la Barbera invecchia almeno 4 mesi in grandi botti di rovere Francese.

GRADO ALCOLICO
14,0 Vol%
NOTE DI DEGUSTAZIONE

14,0 Vol%
Colore porpora intenso, con riflessi granati
Bouquet etero, con note di marasca e cannella
Sapore di buon corpo, tannico, vellutato



100% Barbera

VARIETY



VINEYARDS



ALTITUDE



EXPOSITION



SOIL



CULTIVATION



WINEMAKING AND AGEING TECHNIQUES



ALCOHOL BY VOLUME

and
TASTING NOTES

Exclusively from 30 years old vineyards of the Dogliani Family, the Barbera grows up on vineyards in the villages of Vergne and Monforte d'Alba.

Hills with 770-990 ft a.s.l. of altitude

Exposure from Sud to South-West

Calcareous-clay marl with presence of sand and silt

Traditional with Guyot pruning

With a medium maceration on the skins, the vinification takes place in steel tanks at a controlled temperature. It follows a rapid malolactic fermentation in cement tanks, before the long ageing. To obtain the Superiore, the Barbera ages at least 4 months in French big oak barrels.

14,0 Vol%

From brilliant red towards garnet with the ageing
Ethereal bouquet, spicy, with notes of red flowers
Tannic and velvet taste, with hints of cherry

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

ITALY

DOGLIANI

IL GENERALE

1856



VARIETÀ 100% Barbera



VIGNETI Questo vino proviene esclusivamente da vigneti di trent'anni di proprietà della Famiglia Dogliani, situati nei comuni di Vergne e Monforte d'Alba.



ALTITUDINE Altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m



SOLE Esposizione da Sud a Sud-Ovest



SUOLO Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo



COLTIVAZIONE Tradizionale con potatura alla Guyot



TECNICHE DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Con una media macerazione, le prime fasi della vinificazione avvengono in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successivamente segue la fermentazione malolattica in cemento, prima della stabilizzazione in acciaio e cemento per almeno 2 mesi, a cui segue l'imbottigliamento.



GRADO ALCOLICO

13,0 Vol%

Colore rosso rubino vivido

Bouquet persistente, con note di bacche rosse

Sapore di buon corpo, dalla moderata acidità

NOTE DI DEGUSTAZIONE



100% Barbera

VARIETÀ



VINEYARDS



ALTITUDE



EXPOSITION



SOIL



CULTIVATION



WINEMAKING AND AGEING TECHNIQUES



ALCOHOL BY VOLUME

and TASTING NOTES



Exclusively from 30 years old vineyards of the Dogliani Family, the Barbera grows up on vineyards in the villages of Vergne and Monforte d'Alba.

Hills with 770-990 ft a.s.l. of altitude

Exposure from Sud to South-West

Calcareous-clay marl with presence of sand and silt

Traditional with Guyot pruning

With a medium maceration on the skins, the vinification takes place in steel tanks at a controlled temperature. It follows a rapid malolactic fermentation in cement tanks. Then, the stabilization in steel or cement of about 2 months before the bottling.

13,0 Vol%

Brilliant, vivid red colour

Intense, persistent bouquet with hints of red berries

Dry bodied taste and moderate acidity

BARBERA D'ALBA DOC

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

ITALY

DOGLIANI

IL GENERALE

1856



VARIETÀ 100% Dolcetto



VIGNETI Questo vitigno tipico delle colline limitrofe all'omonimo comune di Dogliani, genera un risultato che rispecchia il concetto tradizionale di vino piemontese: non troppo complesso ma di grande soddisfazione.



ALTITUDINE Altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m



SOLE Esposizione da Est a Sud-Est



SUOLO Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo



COLTIVAZIONE Tradizionale con potatura alla Guyot



TECNICHE DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la raccolta, l'uva giunge nelle nostre cantine e inizia la vinificazione in vasche di acciaio a temperatura controllata. Durante questa fase si eseguono frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione dei tannini e del colore. Segue la fermentazione malolattica, prima dell'affinamento di almeno 4 mesi in vasche d'acciaio e cemento e 2 mesi in bottiglia.



GRADO ALCOLICO

12,5 Vol%

Colore rosso rubino intenso

Bouquet fruttato, fresco e caratteristico

Sapore asciutto, ammandorlato, armonico

NOTE DI DEGUSTAZIONE



100% Dolcetto

VARIETÀ



VINEYARDS



ALTITUDE



Hills with 770-990 ft a.s.l. of altitude

EXPOSITION



Exposure from East to South-East

SOIL



Calcareous-clay marl with presence of sand and silt

CULTIVATION



Traditional with Guyot pruning

WINEMAKING AND AGEING TECHNIQUES



After the harvest, the grapes reach our cellars and follow the vinification in steel tanks at a controlled temperature. In this phase, pumping overs optimize the extraction of the color. It follows the malolactic fermentation before the refinement for at least 4 months in steel and cement tanks, before being bottled. Then at least 2 months in bottle.

12,5 Vol%

Intense ruby red colour

Fruity bouquet, characteristic, and pleasing

Dry bodied taste, with almond notes

ALCOHOL BY VOLUME

and

TASTING NOTES



DOGLIANI DOCG

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

ITALY

DOGLIANI

IL GENERALE

1856



VARIETÀ 100% Dolcetto



VIGNETI Questo vitigno tipico delle colline di Langa, proviene da vari vigneti posti alla destra orografica del fiume Tanaro, e genera un risultato che rispecchia il concetto tradizionale di vino piemontese: non troppo complesso ma di grande soddisfazione.



ALTITUDINE Altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m



SOLE Esposizione da Est a Sud-Est



SUOLO Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo



COLTIVAZIONE Tradizionale con potatura alla Guyot



TECNICHE DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il processo di fermentazione segue la tradizione del cappello sommerso e ripetuti rimontaggi. Con una macerazione breve, la fase più delicata della produzione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Dopo la vinificazione, avviene la stabilizzazione in acciaio e cemento, prima dell'imbottigliamento. Seguono almeno 3 mesi in bottiglia.



GRADO ALCOLICO

12,5 Vol%

Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei

Bouquet fruttato, persistente e vinoso

Sapore asciutto, ben bilanciato, piacevole

NOTE DI DEGUSTAZIONE



100% Dolcetto

VARIETY



VINEYARDS



ALTITUDE



Hills with 770-990 ft a.s.l. of altitude

EXPOSITION



Exposure from East to South-East

SOIL



Calcareous-clay marl with presence of sand and silt

CULTIVATION



Traditional with Guyot pruning

WINEMAKING AND AGEING TECHNIQUES



After the harvest, the grapes reach our cellars and follow the vinification in steel tanks at a controlled temperature. In this phase, pumping overs optimize the extraction of the color. It follows the malolactic fermentation before the refinement for at least 4 months in steel and cement tanks, before being bottled. Then at least 3 months in bottle.

12,5 Vol%

Intense ruby red colour with violet and reflections

Vinous bouquet, fruity and pleasing

Dry bodied taste, fresh and fruity

ALCOHOL BY VOLUME

and

TASTING NOTES



DOLCETTO D'ALBA DOC

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

ITALY

DOGLIANI

IL GENERALE

1856



VARIETÀ 100% Arneis



VIGNETI Questo vitigno tipico delle colline di Langa, proviene da vari vigneti posti alla sinistra orografica del fiume Tanaro.



ALTITUDINE Altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m



SOLE Esposizione da Sud a Sud-Ovest



SUOLO Mama argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo



COLTIVAZIONE Tradizionale con potatura alla Guyot



TECNICHE DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo un giorno di criomacerazione, si intraprende il processo di vinificazione con un breve contatto tra le bucce ed il mosto. Segue una fermentazione lenta a temperatura controllata (14-16°C), prima dello stoccaggio di almeno 3 mesi in vasche d'acciaio. Seguono la stabilizzazione e l'imbottigliamento.



GRADO ALCOLICO

13,0 Vol%

Colore giallo paglierino delicato

Bouquet con sentori balsamici che ricordano la melissa

Sapore fresco, persistente, minerale

NOTE DI DEGUSTAZIONE



100% Arneis

VARIETY



VINEYARDS



ALTITUDE



EXPOSITION



SOIL



CULTIVATION



WINEMAKING AND AGEING TECHNIQUES



ALCOHOL BY VOLUME

and TASTING NOTES



This typical grape of the Langhe hills, grows in many vineyards at the left bank of the Tanaro River.

Hills with 770-990 ft a.s.l. of altitude

Exposure from South to South-West

Calcareous-clay marl with presence of sand and silt

Traditional with Guyot pruning

The vinification process starts with a day of cryo-maceration, then after a rapid skin contact begins the fermentation at low temperature (14-16°C) for a period of 15/18 days in stainless steel tanks. After the fermentation, this wine matures in steel for about 3 months, before being bottled.

13,0 Vol%

Bright straw yellow colour

Intense and elegant bouquet, with scents of citrus fruits
Fresh, pleasant and flavorful taste, with mineral notes

LANGHE DOC ARNEIS

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

ITALY

DOGLIANI

IL GENERALE

1856



VARIETÀ 100% Favorita



VIGNETI Da questo tipico vitigno piemontese, posto in vari vigneti alla destra orografica del fiume Tanaro, si ricava un vino fresco e ideale per le occasioni più informali, così come per il consumo quotidiano.



ALTITUDINE Altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m



SOLE Esposizione da Sud a Sud-Ovest



SUOLO Mama argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo



COLTIVAZIONE Tradizionale con potatura alla Guyot



TECNICHE DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la raccolta, si intraprende il processo di vinificazione con una breve criomacerazione di mezza giornata. Segue la pressatura soffice e la fermentazione lenta di 15/18 giorni a temperatura controllata (14-16°C), prima dell'affinamento di circa 3 mesi in vasche d'acciaio ed il successivo imbottigliamento.



GRADO ALCOLICO

13,0 Vol%

Colore giallo paglierino con riflessi dorati

Bouquet delicato con note di pompelmo e fiori bianchi

Sapore fresco, persistente, leggermente aromatico

NOTE DI DEGUSTAZIONE



100% Favorita

VARIETY



VINEYARDS



ALTITUDE



Hills with 770-990 ft a.s.l. of altitude

EXPOSITION



Exposure from South to South-West

SOIL



Calcareous-clay marl with presence of sand and silt

CULTIVATION



Traditional with Guyot pruning

WINEMAKING AND AGEING TECHNIQUES



The vinification process starts with a rapid skin contact and half day of cryomaceration, then begins the fermentation at low temperature (14-16°C) for a period of 15/18 days in stainless steel tanks. After the fermentation, this wine matures in steel for about 3 months, before being bottled.

13,0 Vol%

Bright straw yellow colour, with gold notes

Intense, elegant bouquet, with citrus fruits notes

Fresh, flavorful taste with aromatic notes

ALCOHOL BY VOLUME

and TASTING NOTES



LANGHE DOC FAVORITA

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

ITALY

DOGLIANI

IL GENERALE

1856



VARIETÀ 100% Chardonnay



VIGNETI Da questo tipico vitigno piemontese, posto in vari vigneti alla destra orografica del fiume Tanaro, si ricava un vino fresco e ideale per le occasioni più informali, così come per il consumo quotidiano.



ALTITUDINE Altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m



SOLE Esposizione da Sud a Sud-Ovest



SUOLO Mama argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo



COLTIVAZIONE Tradizionale con potatura alla Guyot



TECNICHE DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la raccolta, si intraprende il processo di vinificazione con una breve criomacerazione di mezza giornata. Segue la pressatura soffice e la fermentazione lenta di 15/18 giorni a temperatura controllata (14-16°C), prima dell'affinamento di circa 4 mesi in vasche d'acciaio ed il successivo imbottigliamento.



GRADO ALCOLICO e NOTE DI DEGUSTAZIONE

13,0 Vol%
Colore giallo paglierino con riflessi dorati
Bouquet delicato con note floreali e di crosta di pane
Sapore ampio e avvolgente



100% Chardonnay

VARIETY



VINEYARDS



ALTITUDE



EXPOSITION



SOIL



CULTIVATION



WINEMAKING AND AGEING TECHNIQUES



ALCOHOL BY VOLUME

and TASTING NOTES



From this typical Piedmontese vine, located in many vineyards on the right bank on the Tanaro River, we obtain a fresh wine ideal for informal occasions, as well as for daily use.

Hills with 770-990 ft a.s.l. of altitude

Exposure from South to South-West

Calcareous-clay marl with presence of sand and silt

Traditional with Guyot pruning

The vinification process starts with a rapid skin contact and half day of cryomaceration, then begins the fermentation at low temperature (14-16°C) for a period of 15/18 days in stainless steel tanks. After the fermentation, this wine matures in steel for about 4 months, before being bottled.

13,0 Vol%

Bright straw yellow colour, with gold notes
Delicate bouquet, with flower and bread crust fragrance
Pervasive and persistent taste

LANGHE DOC CHARDONNAY

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

ITALY

DOGLIANI

IL GENERALE

1856

VARIETÀ 100% **Nebbiolo**

VIGNETI Ottenuto esclusivamente da uve Nebbiolo, rappresenta una delle frontiere d'innovazione della Famiglia Dogliani. L'area di produzione interessa un ampio vigneto di Nebbiolo nel comune di Roddino.



ALTITUDINE Altitudine compresa tra i 300-400 metri s.l.m



SOLE Esposizione da Est a Sud-Est



SUOLO Mama argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo

COLTIVAZIONE **Biologica** con potatura alla Guyot

TECNICHE DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Combinando antiche tradizioni con moderne tecniche di vinificazione, questo vino è ottenuto dalla vinificazione del Nebbiolo a basse temperature (12° C) in vasche d'acciaio. Dopo la fermentazione, affina almeno 2 mesi in vasche d'acciaio o cemento prima dellimbottigliamento.



GRADO ALCOLICO

12,5 Vol%

Colore rosa cipria delicato

Bouquet elegante con note di melograno e pompelmo

Sapore ampio, fresco e morbido

NOTE DI DEGUSTAZIONE

100% **Nebbiolo**

VARIETÀ



VINEYARDS



ALTITUDE



EXPOSITION



SOIL



CULTIVATION



WINEMAKING AND AGEING TECHNIQUES



ALCOHOL BY VOLUME

and TASTING NOTES



Exclusively obtained from Nebbiolo grapes, it represents one of the Dogliani Family challenge of innovation in the wine production and approach. The production area involves a huge Nebbiolo vineyard in the village of Roddino.

Hills with 830-1000 ft a.s.l. of altitude

Exposure from East to South-East

Calcareous-clay marl with presence of sand and silt

Organic with Guyot pruning

Combining modern winemaking techniques to regional traditions, this wine is obtained from the vinification of Nebbiolo grapes, through a soft fermentation at low temperature (12° C). It follows a minimum of 2 months in steel or cement tanks before being bottled.

12,5 Vol%

Powder pink colour

Elegant bouquet, with hints of pomegranate and poppy

Fresh and smooth taste with mineral notes

LANGHE DOC ROSATO

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA

ITALY

Metodo classico
BOLLICINE

Nate dall'incontro tra una storia antica e nuove sperimentazioni, le Bollicine Metodo Classico della Cantina, hanno arricchito la produzione e coronato un sogno di Famiglia.

Born from the gathering between an ancient history and new wine approaches, the Classic Method Bubbles have enriched our production and crowned a Family dream.



Alta Langa DOCG

Obtained from Chardonnay and Pinot Noir, the Alta Langa is the result of a soft pressing, static decantation of the must and fermentation at controlled temperature (17-19°C). The draft is carried out in spring, with the addition of selected yeasts for the second fermentation inside the bottle.

At the end of the refinement period on the yeasts, of at least **30 months**, follows the disgorgement with the addition of the liqueur d'expédition.

Nebbiolo d'Alba DOC Spumante Rosè

Exclusively obtained from Nebbiolo grapes, vinified at low temperatures after a brief cryo-maceration. It follows the refinement on the noble scum in steel for some months, with repeated bâtonnages. The draft takes place in late spring, with the addition of selected yeasts for the second fermentation inside the bottle.

At the end of the refinement period on the yeasts, of at least **18 months**, it follows the disgorgement with the addition of the liqueur d'expédition.

C
ontact
& *info*

WEB

www.doglianivini.com

EMAIL

info@doglianivini.com

OFFICE

+39 0173 195 0476

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA
ITALY