



CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Barbera d'Asti DOCG superiore *invecchiato in barrique* D.E.A.

Colore rosso porpora dal profumo intenso e complesso di frutta rossa tipico del vitigno. Al gusto si presenta deciso, pieno ed equilibrato, dal finale gradevole.

Classificazione: **Rosso**

Temperatura di servizio consigliata: **18-20° C**

Bicchieri consigliato in degustazione: 

Uve: **Barbera**

Zona di produzione: **Valcioccaro, Costigliole d'Asti, Piemonte**

Terreno: **argilloso-calcareo di origine sedimentaria marina, con buona presenza di limo, sabbia e minerali, in particolare magnesio**

Esposizione vigneti: **sud, sud-est in terreni collinari**

Altitudine vigneti: **180-200 m s.l.m**

Sistema di allevamento: **Guyot 4000 piante/ha**

Età delle viti: **Vigneti storici (70 anni)**

Resa uva per ettaro: **80-90 quintali**

Vinificazione: **pigiatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione sulle bucce con frequenti e delicati rimontaggi**

Affinamento: **In barrique per almeno 12-18 mesi**

Titolo Alcolometrico: **15,5% vol.**

Confezionamento: **Box in cartone da 6 pezzi (a richiesta box da 15 pezzi)**



CASCINA CIUCHÉ DI DOGLIOTTI ANGELO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 / Enrico: +39 349 8654453 / Tel. & Fax +39 0141 966617 / info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



CASCINA CIUCHÉ


di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Barbera d'Asti DOCG *Giulia*

Colore rosso rubino tendente al granata con l'affinamento.
Profumo intenso e vinoso, persistenza di note speziate. Gusto pieno.
È il vino ideale per chi ama quotidianamente un buon bicchiere durante i pasti. Si sposa perfettamente con i piatti tipici della cucina Piemontese.

Classificazione: **Rosso**

Temperatura di servizio consigliata: **16-18° C**

Bicchieri consigliato in degustazione: 

Uve: **Barbera**

Zona di produzione: **Valcioccaro, Costigliole d'Asti, Piemonte**

Terreno: **argilloso-calcareo di origine sedimentaria marina, con buona presenza di limo, sabbia e minerali, in particolare magnesio**

Esposizione vigneti: **sud, sud-est in terreni collinari**

Altitudine vigneti: **180-200 m s.l.m**

Sistema di allevamento: **Guyot 4000 piante/ha**

Età delle viti: **vigneti storici (70 anni circa) e moderni (5-7 anni)**

Resa uva per ettaro: **90 quintali**

Vinificazione: **pigiatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione sulle bucce con frequenti e delicati rimontaggi**

Affinamento: **Botti in acciaio inox a temperatura controllata per circa 7/8 mesi**

Titolo Alcolometrico: **14,5% vol.**

Confezionamento: **Box in cartone da 15 pezzi (a richiesta box da 6 pezzi)**





CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Barbera del Monferrato DOC *La Viziosa*


Colore rosso rubino più o meno intenso.

Odore vinoso, caratteristico.

Sapore asciutto, mediamente di corpo, vino vivace.

Classificazione: **Rosso Vivace**

Temperatura di servizio consigliata: **16-18° C**

Bicchiere consigliato in degustazione: 

Uve: **Barbera**

Zona di produzione: **Valcioccaro, Costigliole d'Asti, Piemonte**

Terreno: **argilloso-calcareo, terra rossa**

Esposizione vigneti: **nord est in terreni collinari**

Altitudine vigneti: **180-200 m s.l.m**

Sistema di allevamento: **Guyot 4000 piante/ha**

Età delle viti: **45-50 anni**

Resa uva per ettaro: **90 quintali**

Vinificazione: **pigiatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione sulle bucce con frequenti e delicati rimontaggi**

Affinamento: **Botti in acciaio inox a temperatura controllata**

Titolo Alcolometrico: **13,5% vol.**

Confezionamento: **Box in cartone da 15 pezzi (a richiesta box da 6 pezzi)**





CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Nebbiolo d'Alba DOC

Colore rosso rubino tendente al granato, luminoso alla vista.
Odore fruttato e caratteristico. Sapore secco, vellutato, armonico,
di buona persistenza.

Classificazione: **Rosso**

Temperatura di servizio consigliata: **18° C**

Bicchieri consigliato in degustazione: 

Uve: **Nebbiolo**

Zona di produzione: **Valcioccaro, Costigliole d'Asti, Piemonte**

Terreno: **argilloso-calcareo**

Esposizione vigneti: **sud, sud-est in terreni collinari**

Altitudine vigneti: **200-220 m s.l.m**

Sistema di allevamento: **Guyot 4000 piante/ha**

Età delle viti: **6-8 anni**

Resa uva per ettaro: **70-80 quintali**

Vinificazione: **pigiatura soffice delle uve, macerazione
e fermentazione sulle bucce con frequenti e delicati rimontaggi**

Affinamento: **Botti in acciaio inox a temperatura controllata,
successivamente un breve passaggio in barrique**

Titolo Alcolometrico: **15% vol.**

Confezionamento: **Box in cartone da 6 pezzi (a richiesta box da 15 pezzi)**



CASCINA CIUCHÉ DI DOGLIOTTI ANGELO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 / Enrico: +39 349 8654453 / Tel. & Fax +39 0141 966617 / info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Piemonte DOC Dolcetto *Daniela*


Colore rosso rubino, talvolta con riflessi violacei.

Odore vinoso, caratteristico, gradevole.

Sapore asciutto o abboccato, gradevolmente amaro,
di discreto corpo, armonico.

Classificazione: **Rosso**

Temperatura di servizio consigliata: **18° C**

Bicchieri consigliato in degustazione: 

Uve: **Dolcetto**

Zona di produzione: **Valcioccaro, Costigliole d'Asti, Piemonte**

Terreno: **argilloso-calcareo di origine sedimentaria marina,
di colore bianco**

Esposizione vigneti: **nord est, sud ovest in terreni collinari**

Altitudine vigneti: **150-180 m s.l.m**

Sistema di allevamento: **Guyot 4000 piante/ha**

Età delle viti: **30-35 anni**

Resa uva per ettaro: **90 quintali**

Vinificazione: **pigiatura soffice delle uve, macerazione
e fermentazione sulle bucce con frequenti e delicati rimontaggi**

Affinamento: **Botti in acciaio inox a temperatura controllata**

Titolo Alcolometrico: **13,5% vol.**

Confezionamento: **Box in cartone da 15 pezzi (a richiesta box da 6 pezzi)**



CASCINA CIUCHÉ DI DOGLIOTTI ANGELO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 / Enrico: +39 349 8654453 / Tel. & Fax +39 0141 966617 / info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



CASCINA CIUCHÉ


di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Piemonte DOC Bonarda *Balau*

Colore rosso rubino intenso. Odore intenso, gradevole.
Sapore asciutto, abboccato o amabile, leggermente tannico,
fresco, vino vivace.

Classificazione: **Rosso Vivace**

Temperatura di servizio consigliata: **18° C**

Bicchieri consigliato in degustazione: 

Uve: **Bonarda**

Zona di produzione: **Valcioccaro, Costigliole d'Asti, Piemonte**

Terreno: **argilloso-calcareo**

Esposizione vigneti: **nord est in terreni collinari**

Altitudine vigneti: **170 m s.l.m**

Sistema di allevamento: **Guyot 4000 piante/ha**

Età delle viti: **Vitigni di 25-30 anni e vitigni di 3 anni**

Resa uva per ettaro: **80-90 quintali**

Vinificazione: **pigiatura soffice delle uve, macerazione
e fermentazione sulle bucce con frequenti e delicati rimontaggi**

Affinamento: **Botti in acciaio inox a temperatura controllata**

Titolo Alcolometrico: **14% vol.**

Confezionamento: **Box in cartone da 15 pezzi (a richiesta box da 6 pezzi)**



CASCINA CIUCHÉ DI DOGLIOTTI ANGELO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 / Enrico: +39 349 8654453 / Tel. & Fax +39 0141 966617 / info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Piemonte DOC Grignolino *Patè*


Colore rosso rubino tenue.

Odore caratteristico, delicato, fruttato.

Sapore asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amaro
con persistente retrogusto.

Classificazione: **Rosso**

Temperatura di servizio consigliata: **18° C**

Bicchiere consigliato in degustazione: 

Uve: **Grignolino**

Zona di produzione: **Valcioccaro, Costigliole d'Asti, Piemonte**

Terreno: **argilloso-calcareo**

Esposizione vigneti: **nord est in terreni collinari**

Altitudine vigneti: **180 m s.l.m**

Sistema di allevamento: **Guyot 4000 piante/ha**

Età delle viti: **6-7 anni**

Resa uva per ettaro: **80-90 quintali**

Vinificazione: **pigiatura soffice delle uve, macerazione
e fermentazione sulle bucce con frequenti e delicati rimontaggi**

Affinamento: **Botti in acciaio inox a temperatura controllata**

Titolo Alcolometrico: **13% vol.**

Confezionamento: **Box in cartone da 15 pezzi (a richiesta box da 6 pezzi)**





CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Rosato *Pej Rosé*

Colore rosa cerasuolo carico e luminoso.

All'olfatto gradevoli sensazioni di frutti di bosco, lillà, rosa canina, gelatina di frutta e sottobosco. Sapore fresco e sapido, caratterizzato da una piacevole persistenza fruttata sul finale.

Classificazione: **Rosato Vivace**

Temperatura di servizio consigliata: **8-10° C**

Bicchieri consigliato in degustazione: 

Uve: **Nebbiolo 100%**

Zona di produzione: **Valcioccaro, Costigliole d'Asti, Piemonte**

Terreno: **argilloso-calcareo**

Esposizione vigneti: **sud, sud ovest in terreni collinari**

Altitudine vigneti: **200 m s.l.m**

Sistema di allevamento: **Guyot 4000 piante/ha**

Età delle viti: **6-8 anni**

Resa uva per ettaro: **70 quintali**

Vinificazione: **pigiatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione sulle bucce, dalle quali il mosto viene rapidamente separato in modo tale da non assumere un colore rosso, ma il caratteristico colore rosato**

Affinamento: **Botti in acciaio inox a temperatura controllata**

Titolo Alcolometrico: **12% vol.**

Confezionamento: **Box in cartone da 15 pezzi (a richiesta box da 6 pezzi)**





CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG


Moscato d'Asti DOCG *Bricco Lu*

Colore giallo paglierino, più o meno intenso.

Sapore dolce, aromatico e vivace.

Classificazione: **Bianco**

Temperatura di servizio consigliata: **servire molto fresco, 8-10° C**

Bicchieri consigliato in degustazione: 

Uve: **Moscato**

Zona di produzione: **Valcioccaro, Costigliole d'Asti, Piemonte**

Terreno: **argilloso-calcareo**

Esposizione vigneti: **sud ovest (Bricco Lu) in terreni collinari**

Altitudine vigneti: **230-250 m s.l.m**

Sistema di allevamento: **Guyot 4000 piante/ha**

Età delle viti: **20 anni**

Resa uva per ettaro: **80-90 quintali**

Vinificazione: **vendemmia manuale in piccole cassette a inizio Settembre, pressatura pneumatica e soffice dei grappoli.**

Il mosto viene stoccato in acciaio inox a -2°C, in seguito avviene una lenta fermentazione in autoclavi a temperatura controllata fino al raggiungimento di circa 5 gradi alcolici.

Durante questo processo parte dell'anidride carbonica sviluppata durante la fermentazione rimane "intrappolata" nel vino, conferendogli la sua naturale lieve effervescenza.

Prima dell'imbottigliamento il vino è quindi sottoposto a una micro-filtrazione, per donargli trasparenza, purezza ed interrompere ogni ulteriore fermentazione dei lieviti.

Titolo Alcolometrico: **5,5% vol.**

Confezionamento: **Box in cartone da 15 pezzi (a richiesta box da 6 pezzi)**



CASCINA CIUCHÉ DI DOGLIOTTI ANGELO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 / Enrico: +39 349 8654453 / Tel. & Fax +39 0141 966617 / info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Pinot Chardonnay *Spumante Brut*


Colore giallo paglierino tenue.

All'olfatto intenso con eleganti sensazioni fruttate.

Spiritoso al palato, piacevolmente invitante alla beva.

Classificazione: **Spumante Brut**

Temperatura di servizio consigliata: **6-8° C**

Bicchieri consigliato in degustazione: 

Uve: **Pinot bianco 35%, Chardonnay 65%**

Zona di produzione: **Valcioccaro, Costigliole d'Asti, Piemonte**

Terreno: **argilloso-calcareo**

Esposizione vigneti: **nord ovest, sud ovest in terreni collinari**

Altitudine vigneti: **150-180 m s.l.m**

Sistema di allevamento: **Guyot 4000 piante/ha**

Età delle viti: **25 anni**

Resa uva per ettaro: **80-90 quintali**

Vinificazione: **metodo Charmat**

Affinamento: **in autoclave per almeno 6 mesi.**

Titolo Alcolometrico: **12% vol.**

Confezionamento: **Box in cartone da 6 pezzi (a richiesta box da 15 pezzi)**



CASCINA CIUCHÉ DI DOGLIOTTI ANGELO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 / Enrico: +39 349 8654453 / Tel. & Fax +39 0141 966617 / info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Piemonte DOC Cortese *Angelo*

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Odore delicato, gradevole, persistente.

Sapore fresco, piacevole.

Classificazione: **Bianco**

Temperatura di servizio consigliata: **10° C**

Bicchieri consigliati in degustazione: 

Uve: **Cortese**

Zona di produzione: **Valcioccaro, Costigliole d'Asti, Piemonte**

Terreno: **argilloso-calcareo**

Esposizione vigneti: **sud ovest in terreni collinari**

Altitudine vigneti: **150 m s.l.m**

Sistema di allevamento: **Guyot 4000 piante/ha**

Età delle viti: **30 anni**

Resa uva per ettaro: **80-90 quintali**

Vinificazione: **pressatura pneumatica e soffice dei grappoli**

Affinamento: **Botti in acciaio inox a temperatura controllata**

Titolo Alcolometrico: **12% vol.**

Confezionamento: **Box in cartone da 15 pezzi (a richiesta box da 6 pezzi)**



CASCINA CIUCHÉ DI DOGLIOTTI ANGELO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 / Enrico: +39 349 8654453 / Tel. & Fax +39 0141 966617 / info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Chardonnay *Gele*


Colore giallo paglierino.

Odore caratteristico, fruttato.

Sapido, dalla spuma fine e persistente, vivace.

Classificazione: **Bianco Vivace**

Temperatura di servizio consigliata: **10-12° C**

Bicchieri consigliato in degustazione: 

Uve: **Chardonnay**

Zona di produzione: **Valcioccaro, Costigliole d'Asti, Piemonte**

Terreno: **argilloso-calcareo**

Esposizione vigneti: **nord ovest, sud ovest in terreni collinari**

Altitudine vigneti: **180 m s.l.m**

Sistema di allevamento: **Guyot 4000 piante/ha**

Età delle viti: **4-10 anni**

Resa uva per ettaro: **80-90 quintali**

Vinificazione: **pressatura pneumatica e soffice dei grappoli**

Affinamento: **Botti in acciaio inox a temperatura controllata**

Titolo Alcolometrico: **13% vol.**

Confezionamento: **Box in cartone da 15 pezzi (a richiesta box da 6 pezzi)**

