



CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Nizza DOCG *Ventimesi* **invecchiato in barrique**

Rosso rubino intenso. Al naso spiccano i sentori fruttati, su tutti le note di more, ribes e ciliegie a cui seguono leggere sensazioni floreali e speziate. Al palato rivela una freschissima acidità; i tannini sono fini e ben integrati e la persistenza è ottima.

Ricco, di corpo, equilibrato ma con una nota fresca.

Perfetto in abbinamento ai primi di terra e ai secondi di carne rossa.

Classificazione: **Rosso**

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

Bicchiere consigliato in degustazione: 

Uve: **Barbera**

Zona di produzione: **Agliano Terme, Piemonte**

Terreno: **argilloso-calcareo con prevalenza 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: **70 quintali**

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

Affinamento: **In barrique per 20 mesi**

Titolo Alcolometrico: **15% vol.**

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



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

Enrico: +39 349 8654453 / Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

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

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

Classificazione: **Rosso**

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

Bicchiere 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 ENRICO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Enrico: +39 349 8654453 / Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 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**

Bicchiere 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 ENRICO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Enrico: +39 349 8654453 / Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



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**

Bicchieri 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 ENRICO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Enrico: +39 349 8654453 / Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Monferrato DOC Nebbiolo *Pej*

Colore rosso rubino tendente al granato, luminoso alla vista.

Odore fruttato e caratteristico, note di liquirizia.

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: **14,5% vol.**

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



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

Enrico: +39 349 8654453 / Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 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**

Bicchiere 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 ENRICO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Enrico: +39 349 8654453 / Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 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 ENRICO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Enrico: +39 349 8654453 / Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Piemonte DOC Grignolino *Hatè*

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 ENRICO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Enrico: +39 349 8654453 / Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



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 ENRICO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Enrico: +39 349 8654453 / Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



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 consigliati 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 ENRICO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Enrico: +39 349 8654453 / Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 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 ENRICO Strada Fornace 22, Costigliole d'Asti, AT, Italia

Enrico: +39 349 8654453 / Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché



CASCINA CIUCHÉ

di Dogliotti
VINI ITALIANI DOCG

Sauvignon *Joy*

Color giallo paglierino, con sottili riflessi verdolini al calice.

Il naso si apre con una bella aromaticità fruttata e agrumata.

La bocca è fresca e di buon corpo, coerente con l'olfatto

e di lunga persistenza. Ottimo con tutti i piatti di pesce e vegetariani.

Classificazione: **Bianco (fermo)**

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

Bicchiere consigliato in degustazione: 

Uve: **Sauvignon blanc**

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

Terreno: **argilloso-calcareo**

Esposizione vigneti: **nord ovest**

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

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

Età delle viti: **4-10 anni**

Resa uva per ettaro: **90 quintali**

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

Affinamento: **pigiatura soffice delle uve, macerazione e fermentazione sulle bucce dalle quali il mosto viene separato dopo 24 ore**

Titolo Alcolometrico: **13% vol.**

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





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)**



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

Enrico: +39 349 8654453 / Angelo: +39 347 5200430 / +39 366 4235782 info@cascinaciuche.it www.cascinaciuche.it

  Cascina Ciuché