

DUCHESSA LIA srl
Corso Piave 140
12058 S. Stefano Belbo (Cn)
0141.843006
www.duchessalia.it



Duchessa Lia porta sulla tavola la tradizione enologica del Piemonte e seleziona per l'autunno quattro dei suoi migliori DOCG

Con l'**autunno** torna il piacere della buona tavola, da accompagnare rigorosamente con **grandi vini frutto di anni di esperienza e passione**.

Duchessa Lia propone alcuni **nobili DOC e DOCG del Piemonte** in grado di soddisfare i palati più esigenti: i rossi **Barbera d'Asti DOCG Superiore Galanera**, una delle ultime novità dell'azienda, e **Barbaresco DOCG**, l'**Asti DOCG Secco**, nuovissima tipologia **dry** dell'Asti Spumante, e il bianco **Moscato d'Asti DOCG**.



La **Barbera d'Asti DOCG Superiore Galanera**, presentata al Vinitaly di quest'anno, è un vino importante **invecchiato 14 mesi**, dei quali circa la metà in barriques di rovere. Al momento dell'apertura si colgono subito **aromi intensi**, puliti e gradevoli di **ciliegia, prugna e violetta**, dopodiché sopraggiungono sentori di mora, lampone, cannella, cioccolato e vaniglia, chiaro segno del passaggio in barrique. Vino dalla **notevole struttura**, presenta un corpo decisamente **pieno e robusto** e gusto **asciutto e vellutato**, caratteristiche che lo rendono perfetto con **primi piatti, arrostiti, selvaggina e formaggi saporiti**.

Anche il **Barbaresco DOCG** è uno dei vini più rappresentativi del **terroir piemontese** in cui Duchessa Lia affonda le sue radici di azienda vitivinicola di rilievo. Prodotto esclusivamente con uve Nebbiolo, assume riflessi aranciati con l'**invecchiamento**. Ha caratteristico **profumo etereo, piacevolmente intenso**, con reminiscenze di fiori, frutta e spezie; il **gusto gradevolmente tannico**, morbido e al tempo stesso robusto, **austero ma vellutato e armonico** si sposa perfettamente con primi piatti al ragù e secondi di carne rossa.

L'**Asti DOCG Secco** è lo **spumante dry** che non può mancare sulla tavola, perché non solo accompagna piacevolmente il momento dell'aperitivo ma è intrigante durante tutto il pasto, che sia a base di pesce, crostacei, carni bianche,



formaggi freschi, salumi o pizza. Frutto di una recente e innovativa tecnica di spumantizzazione delle uve Moscato messa a punto da Duchessa Lia in collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'Asti DOCG, si contraddistingue per il **piacevole perlage fine e persistente**, per l'**aroma caratteristico di moscato**, con delicati sentori fruttati e profumi di glicine e acacia, e per il **sapore elegante, secco, delicatamente equilibrato**, fresco e originale.

Nasce dalle stesse uve ma subisce una vinificazione totalmente differente il **Moscato d'Asti**, uno dei **DOCG** fiore all'occhiello di Duchessa Lia. Bianco dall'**intenso profumo**, con note di glicine, acacia e frutta fresca, è un **vino dolce e aromatico** da gustare a fine pasto, come accompagnamento di macedonie di frutta fresca, **crostate, torte da forno e pasticcini**.

Il brand Duchessa Lia nasce, tra leggenda e realtà, a metà degli anni Settanta. L'etichetta e il *namings*, diventati ormai celebri in tutta Italia e non solo, si ispirano ad una fanciulla di un piccolo paese dal portamento altero ed aristocratico di nome Lia, soprannominata da tutti "la Duchessa" per la sua eleganza e leggiadria.

Duchessa Lia, premium brand delle Cantine Capetta, valorizza i vitigni del territorio piemontese, unico nel suo genere nel panorama vitivinicolo mondiale: ogni caratteristica dei vini viene attentamente studiata e affinata grazie alle tecnologie innovative presenti in cantina.

Il successo di Duchessa Lia, leader in Italia nella produzione e distribuzione dei nobili vini piemontesi, nasce da una visione di marca fondata su tre valori essenziali:

- rispettare sempre le **caratteristiche del vitigno** da cui ogni vino ha origine;
- offrire la qualità al giusto prezzo;
- far **reperire i propri prodotti** il più facilmente possibile sul mercato.

Vendemmia dopo vendemmia, nasce così puntuale un'offerta di eccellenza dei più autentici vini DOC e DOCG del Piemonte, protagonisti sempre ideali sulla tavola di ogni giorno così come nelle occasioni di consumo più esigenti.

Un marchio che prende vita dall'impegno di una famiglia di vinificatori che, da generazioni, lavora con rigore per garantire il piacere di portare in tavola, con assoluta fiducia, vini di qualità insigniti con l'effigie di Duchessa Lia.

