

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



DUCHESSA LIA: tre eccellenze per un'estate da ricordare GRIGNOLINO D'ASTI DOC, GAVI DOCG e il nuovo ASTI DOCG SECCO

Eleganza, armonia e vivacità: l'estate di **Duchessa Lia** porta in tavola tre eccellenze piemontesi per soddisfare i palati più nobili. Un rosso, il **Grignolino D'Asti DOC**, un bianco, il **Gavi DOCG**, e il nuovo spumante *dry*, l'**Asti DOCG Secco**. Una proposta varia, come vario è il territorio piemontese, ideale per accompagnare i pasti leggeri della stagione e regalare freschezza ad ogni tavola e ad ogni gusto.



Leader della stagione è l'**Asti DOCG Secco**, nuovissima tipologia **dry dell'Asti Spumante**, frutto di un'innovativa tecnica di spumantizzazione a lungo sperimentata da Duchessa Lia in collaborazione con il Consorzio di Tutela dell'Asti DOCG.

Brio, leggerezza e vivacità lo rendono protagonista come aperitivo – servito ben freddo – e intrigante a tutto pasto: perfetto da abbinare con pesce, crostacei, carni bianche e anche con la pizza.

Nato dal vitigno Moscato bianco, l'Asti DOCG Secco si caratterizza per il colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati, il perlage fine e persistente, il sapore secco e delicato e **il suo bouquet che ricorda il glicine e l'acacia**.

Per i palati che prediligono il vino fermo, Duchessa Lia propone il **Gavi DOCG** e il **Grignolino d'Asti DOC**.

Il **Gavi DOCG** di Duchessa Lia è un **vino bianco** prodotto esclusivamente da vitigno Cortese, dal colore giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdognoli. Chi lo assapora apprezzerà il sapore corposo e armonico, che si caratterizza per la giusta acidità. L'aroma intenso, floreale e fruttato lo rende **ideale per accompagnare l'intero pasto**, dagli antipasti leggeri tipici dell'estate ai primi piatti con sugo di verdure, dalle minestre ai secondi di pesce o carni bianche.





Il **Grignolino D'Asti DOC** è un **rosso dal colore vivo e dai riflessi aranciati che ricordano la terra**: il profumo è caratteristico del vitigno, delicato ma persistente. Il sapore è armonico e piacevolmente tannico, perfetto per degustarlo nelle sere d'estate abbinandolo a **salumi, fritti e carni bianche**. Grazie alla sua esclusiva versatilità, se servito leggermente più fresco, ad una temperatura intorno ai 15°C, si sposa perfettamente e in maniera originale anche con i **piatti di pesce**.

I vini Duchessa Lia nascono nel cuore del Piemonte, ai margini delle Langhe, da **uve selezionate** che provengono dagli appezzamenti più prestigiosi e con la migliore esposizione: vini autentici, di qualità, che fanno assaporare in ogni bicchiere la passione che da anni l'azienda coltiva per queste terre e il sapere dell'enologia.

Il brand Duchessa Lia nasce, tra leggenda e realtà, a metà degli anni Settanta. L'etichetta e il *namig*, 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.

