

## LA PASQUA CON I VINI DUCHESSA LIA

**Asti Secco, Barbaresco e Nebbiolo d'Alba:  
tre DOC e DOCG per brindare in compagnia!**



Per accompagnare il pranzo pasquale **Duchessa Lia**, azienda vitivinicola situata nelle **Langhe** che da oltre quarant'anni porta sulla tavola **vini piemontesi DOC e DOCG** realizzati con **uve selezionate** del territorio, suggerisce tre delle sue migliori referenze, perfette per accompagnare tutto il pasto: l'**Asti DOCG Secco**, il **Barbaresco DOCG** e il **Nebbiolo d'Alba DOC**.

L'**Asti DOCG Secco** è l'ultima novità presentata da Duchessa Lia. Versione dry dell'Asti, è uno spumante innovativo prodotto con le uve Moscato bianco con una bollicina fine, persistente e piacevole al palato. Ideale servito freddo per apprezzarne al meglio il sapore equilibrato e il caratteristico profumo di moscato, fruttato e con sentori di glicine e acacia, è perfetto come **aperitivo** ma può piacevolmente accompagnare l'**intero pasto**, in particolare se a base di piatti di **pesce, crostacei, formaggi freschi e salumi**.

Il **Barbaresco DOCG** Duchessa Lia proviene dalle uve di nebbiolo cresciute nei vigneti di antichi e piccoli villaggi delle Langhe situati nell'area compresa nei tre comuni di Barbaresco, Neive e Treiso, nella provincia di Cuneo. Secondo le indicazioni del disciplinare di produzione, il Barbaresco, prima di essere messo sul mercato, invecchia almeno 26 mesi, di cui 9 in botte di legno. Il bouquet etereo, piacevolmente intenso, con reminiscenze di fiori, frutta e spezie e il gusto morbido e al tempo stesso

robusto, austero ma vellutato e armonico si sposano perfettamente con arrosti, cacciagione e formaggi stagionati.

Il **Nebbiolo d'Alba** di Duchessa Lia è un vino **DOC** dai toni importanti, capace di resistere al tempo, caratterizzato da un colore rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento. Il profumo intenso unisce i sentori della viola con quelli del sottobosco e delle spezie e il sapore è secco, armonico e corposo. Eleganza e morbidezza caratterizzano questo vino nato da uve nebbiolo cresciute sulle colline a destra del fiume Tanaro, che è il perfetto completamento dei primi importanti tipici delle feste, dei formaggi e dei secondi a base di carne come l'**agnello**, piatto immancabile sulla tavola pasquale.

I vini di Duchessa Lia nascono nel cuore del Piemonte da **uve selezionate**: vini di qualità che fanno assaporare in ogni bicchiere la passione che l'azienda, rispettosa e innovativa interprete dell'enologia piemontese, coltiva per queste terre.

L'azienda Duchessa Lia viene fondata ad Asti intorno alla metà degli anni Settanta. L'etichetta è ispirata ad una ragazza di nome Lia che tutti avevano soprannominato "Duchessa" per il nobile aspetto e il portamento altero. I vini avrebbero così lasciato in chi li avrebbe bevuti un ricordo indelebile come quello che la "Duchessa" Lia lasciava nel cuore e nella mente di chi la incontra.

Alla fine degli anni Novanta l'azienda viene acquisita dalla famiglia Capetta, che ne trasferisce la sede a Santo Stefano Belbo, focalizzando la produzione su vini e spumanti tipici del Piemonte. In pochi anni Duchessa Lia diventa così leader in Italia nel segmento dei vini piemontesi, un successo che nasce da una visione di marca fondata su tre semplici valori:

- 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 nei più tradizionali 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 viticoltori 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.

Gennaio 2018

**Contatti stampa:**

[lilianamalimpensa.com](http://lilianamalimpensa.com)  
Tel. 011.540724 – cell. 338.2616392  
[info@lilianamalimpensa.com](mailto:info@lilianamalimpensa.com) - [www.lilianamalimpensa.com](http://www.lilianamalimpensa.com)