

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



## **DUCHESSA LIA**

### **Dall'aperitivo al dessert, i migliori bianchi e rossi DOCG per brindare in compagnia!**

**Duchessa Lia**, brand di spicco del panorama vinicolo piemontese, propone alcune delle sue **eccellenti referenze** da portare in tavola nei momenti più conviviali della **primavera** e delle **Festività Pasquali**.

La selezione di **DOCG** di Duchessa Lia soddisferà tutti i palati, accompagnando il pasto dall'aperitivo al dessert: **i rossi della tradizione** – Barbaresco DOCG e Barbera D'Asti DOCG Superiore Galanera; **le bollicine innovative** dell'Asti Secco DOCG e **le bollicine tradizionali** del Brachetto D'Acqui; **la dolcezza classica** del Moscato D'Asti e, per gli **amanti del biologico**, la Barbera D'Asti DOCG Bio.



- Il **Brachetto d'Acqui DOCG** è ottimo per estasiare le papille gustative come aperitivo o per il brindisi finale. **Spumante rosso mediamente intenso**, dalla bassa gradazione alcolica e dal perlage fine e persistente, il Brachetto D'Acqui DOCG è leggero, gradevole e solletica l'olfatto con sentori floreali di **viola e geranio**; il suo sapore è armonico, ben equilibrato tra dolcezza e giusta acidità. È ideale con frutta fresca, crostate e pasticceria secca.





- Per gli amanti delle bollicine a tutto pasto, l'**Asti Secco DOCG** è l'ultimo fiore all'occhiello di Duchessa Lia, frutto di una nuova tecnica di spumantizzazione; è stato premiato con importanti riconoscimenti nazionali tra cui **Douja d'Or 2018**, e internazionali quali l'**Asia Wine Trophy** e **Korea Wine Challenge 2018**. Prodotto con uve Moscato bianco selezionate, ha un perlage fine e persistente, piacevole al palato. Ideale servito freddo, intorno ai 6 gradi, per apprezzarne al meglio il sapore equilibrato e il caratteristico profumo fruttato con sentori di glicine e acacia. Perfetto per accompagnare un intero pasto, in particolare se a base di piatti di **pesce, crostacei, formaggi freschi e salumi**.



- Per chi preferisce pasteggiare con un vino rosso corposo, Duchessa Lia propone la pregiata **Barbera D'Asti DOCG Superiore Galanera**: una raffinatezza dal colore profondo tendente al granato, invecchiata 14 mesi di cui gran parte in **botti di rovere**. Vellutata, morbida, complessa: il bouquet emana le note dei **frutti di bosco**, della **prugna** e delle **spezie**. La gradazione di 14 % la rende intensa, ma il sapore asciutto la mantiene equilibrata e lascia una piacevole sensazione di pulito. Servita almeno a 18 – 20 gradi, è ideale per gustare l'intero pasto, dai primi piatti, ai secondi – in particolare arrostiti e selvaggina - ai formaggi saporiti.





- Per gli amanti del rosso dal gusto ancor più rotondo, il **Barbaresco DOCG di Duchessa Lia** è perfetto per esaltare al meglio il sapore della carne da cacciagione, degli arrosti e dei formaggi stagionati. Il Barbaresco DOCG di Duchessa Lia proviene dalle uve nebbiolo maturate nell'area tra Barbaresco, Neive e Treiso, in provincia di Cuneo. Il **lungo invecchiamento** previsto dal disciplinare di produzione conferisce al Barbaresco DOCG caldi riflessi aranciati, un sapore morbido ed equilibrato ma allo stesso tempo robusto e un bouquet etereo, con reminiscenze di **fiori, frutta e spezie**.



- Grande novità di Duchessa Lia è la **Barbera D'Asti DOCG BIO**: abbinata a tutto pasto, stuzzicherà il palato di chi vuole testare l'esperienza del **vino biologico di qualità**. La Barbera D'Asti DOCG BIO di Duchessa Lia deriva da un **metodo di coltivazione certificato** che garantisce l'assenza di impiego di sostanze chimiche in vigneto. È un vino giovane, dal colore rosso acceso e con una gradazione di 13%. Il suo aroma vinoso lascia percepire il profumo del mosto in fermentazione; il sapore è armonico, corposo e ben equilibrato. Si sposa con primi piatti e secondi di carne rossa.



- Quando arriva il momento del **dessert**, non può mancare il **Moscato d'Asti DOCG**: prodotto con uve Moscato bianco selezionate, è leggero, dolce e piacevole al palato! Il suo colore è giallo paglierino con caldi riflessi dorati; emana un autentico profumo di Moscato, con sentori di **glicine, acacia e frutta fresca**. Il suo sapore caratteristico accompagna, esaltandone il gusto, macedonie di frutta, torte da forno, crostate e pasticcini.



### DUCHESSA LIA

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

**Segui Duchessa Lia sui suoi canali official:**

[www.duchessalia.it](http://www.duchessalia.it)

**Facebook @DuchessaLia**

**Instagram @duchessa\_lia**

