

Papà Celso 2021



DOGLIANI DOCG

Simbolo dell'azienda, il Papà Celso è dedicato alla memoria di Celso Abbona, padre di Marziano, che piantò una ad una le barbatelle del vigneto Doriolo, dal quale provengono le sue uve. È il nostro Dogliani più importante, ottenuto da viti di oltre 60 anni che donano al vino un felice equilibrio fra eleganza, potenza ed armonia.

Denominazione: Dogliani Docg

Vitigno: Dolcetto

Vigneto di produzione: Doriolo - Dogliani

Età media dei vigneti: 63 anni

Resa d'uva: 70 quintali per ettaro

Vinificazione: diraspa-pigiatura a cui segue la fermentazione alcolica - spontanea a mezzo di lieviti indigeni - a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata con picchi di 30-31° C ; durata 22 giorni. Svinatura a secco e sfeciatura con travaso in vasche in acciaio. stabilizzazione a freddo che evita l'impiego di prodotti per la chiarifica.

Fermentazione malolattica: completamente svolta in acciaio subito dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento: in vasche d'acciaio sino all'imbottigliamento, avvenuto a marzo 2022. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per tre mesi prima della commercializzazione.

Primo anno di produzione: 1975

Bottiglie prodotte nel 2021: 37.440

Caratteristiche: Il vino bandiera della nostra azienda, figlio delle vecchie vigne piantate ormai quasi 90 anni fa da Celso Abbona, si presenta nell'annata 2021 con due novità. La prima possiamo dire sia grafica, in quanto presenta in etichetta il logo della certificazione biologica. Dopo 20 anni di conduzione della vigna secondo questi criteri abbiamo deciso di certificarlo e riportare la menzione in etichetta. La seconda novità è invece l'uso in affinamento di vasche in cemento e argilla da 70 Hl di forma ovale. Non essendo vetroresinate all'interno, la pietra ha una porosità che garantisce una microossigenazione simile a quella del rovere donando maggiore espressività ed evoluzione al nostro Dolcetto senza però avere rilascio di alcuna sostanza. Abbiamo quindi una grande annata di Papà Celso con la sua notevole struttura, morbidezza e complessità che lo rendono molto pronto fin da subito ma anche capace di invecchiare per molti anni.

Grado alcolico: 14,90% Vol

Acidità totale: 5,38 g/l

Estratto secco: 27,80 g/l

pH 3,57

Polifenoli 4680

Antociani 358



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.
Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)
t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 709999 | abbona@abbona.com
abbona.com