

# Papà Celso 2016



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:** 56 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 24 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 ad inizio giugno 2017. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per tre mesi prima della commercializzazione.

**Primo anno di produzione:** 1975

**Bottiglie prodotte nel 2016:** 39.745

**Caratteristiche:** l'uva dolcetto raccolta nell'annata 2016 nel celebre cru di Doriolo conferisce, come sempre, delle caratteristiche uniche al Papà Celso. L'intensità e la forza di questo vino colpiscono già dal colore molto carico, sontuoso e consistente. La componente fruttata domina gli aromi varietali senza tralasciare elementi floreali e vegetali, che vanno a completarne i ricchi profumi. L'età avanzata del vigneto, unita alla grande qualità della vendemmia 2016, offre alla sfera degustativa note e peculiarità di grande pregio e complessità. In perfetto equilibrio alla ricchezza gustativa non manca la giusta presenza dell'acidità e del tannino finale che definiscono l'armoniosità di questo vino. È dunque lecito attendersi una significativa evoluzione negli anni a venire.

Grado alcolico: 14,93% Vol  
Acidità totale: 5,15 g/l  
Estratto secco: 30,20 g/l  
pH 3,53  
Polifenoli 3297  
Antociani 409



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](mailto:abbona@abbona.com)  
[abbona.com](http://abbona.com)