

“La Dimora”, la nuova Barbera di Dosio interpreta il volto più fresco dello storico vitigno piemontese

14 Maggio 2026

di **Redazione**



LA MORRA – Un rosso versatile, conviviale ma non scontato, che servito alla giusta temperatura trova la sua dimensione ideale tanto a tavola nelle sere d’estate quanto nel rito più informale dell’aperitivo.

La nuova Barbera d’Alba “La Dimora” di Dosio interpreta il volto più fresco e dinamico di questo storico vitigno piemontese. Merito anche dell’altitudine inconsueta in cui nasce: i 500 metri sul livello del mare di questa parcella collinare regalano al vino acidità naturale, tensione e una spiccata freschezza.

Succosa, fragrante e scorrevole, “La Dimora” esprime uno stile contemporaneo che punta su bevibilità e precisione aromatica.

La vinificazione in acciaio, senza passaggi in legno, valorizza la purezza del frutto e la nitidezza espressiva. Il bouquet si apre su note di ciliegia matura, marasca e piccoli frutti rossi, mentre al palato il sorso è dinamico e armonioso, mantenendo al tempo stesso una forte identità territoriale.

Dal legame tra vino, territorio e ospitalità nasce anche il suo nome, che richiama Antica Dimora Dosio, il relais immerso tra i vigneti della tenuta. Una destinazione pensata per chi cerca il lusso del silenzio e del relax, tra panorami aperti sulle Langhe e atmosfere intime e raccolte.

Come la Barbera nelle storiche cascine piemontesi, “La Dimora” vuole evocare un senso autentico di accoglienza e convivialità: un vino capace di far sentire immediatamente a casa. Lo stesso spirito si ritrova nelle sette camere e suite di Antica Dimora Dosio, affacciate sui vigneti e sulle montagne, dove materiali naturali, quiete e paesaggio contribuiscono a creare un’esperienza calda e contemporanea.