

Serradenari, il Barbera d'altitudine di Dosio si presenta al Vinitaly insieme alla Dimora

30 Marzo 2026



SERRADENARI – All'edizione 2026 di Vinitaly, Dosio (Hall 10 | Stand G1-H1-I1) presenta le nuove annate dei suoi Cru di Barolo, tra cui il Serradenari, un vino che racconta l'altitudine con compostezza e verticalità, tradotte nel calice in misura ed eleganza.

Nel cuore delle Langhe, a Serradenari, la collina più alta della denominazione del Barolo, sorge Dosio, la cantina guidata dalla giovane **Chiara Lanci** (classe 1990). Da questo punto privilegiato del territorio di La Morra, dove i vigneti si estendono fino a oltre 500 metri di altitudine e lo sguardo abbraccia l'arco alpino e il Monviso, nasce una produzione profondamente legata ai grandi vini del territorio.

Sulla stessa collina si affaccia anche Antica Dimora Dosio, relais immerso nei filari che permette agli ospiti di vivere un'esperienza diretta del paesaggio delle Langhe, tra

degustazioni, soggiorni tra le vigne e momenti di relax con vista sulle colline del Barolo.

È proprio da questo legame tra vino, territorio e accoglienza che nasce “La Dimora”, la nuova Barbera d’Alba che sarà presentata in anteprima in occasione della fiera veronese. Il nome richiama il relais di famiglia, ma anche una tradizione profondamente radicata nelle Langhe: quella della Barbera come vino di casa, il vino quotidiano delle cascine piemontesi, da condividere a tavola in un clima di convivialità.

Le uve provengono da una parcella di alta collina a circa 500 metri sul livello del mare. Un’altitudine insolita per la Barbera, che dona al vino una spiccata acidità naturale e una particolare tensione gustativa.

La vinificazione avviene interamente in acciaio, scelta che preserva l’espressione più diretta del vitigno. Al naso emergono note di ciliegia matura, marasca e piccoli frutti rossi; al palato il sorso è succoso, dinamico e di grande bevibilità: agile ma mai banale.

Versatile e immediata, “La Dimora” nasce per accompagnare la tavola di tutti i giorni, riportando la Barbera alla sua vocazione più autentica: essere il vino che celebra l’ospitalità, proprio come l’Antica Dimora Dosio.

L’accoglienza rappresenta oggi una componente sempre più rilevante dell’attività aziendale: la cantina ospita infatti circa 3.000 visitatori l’anno, tra tour con degustazione, esperienze tra i vigneti, sessioni di yoga e picnic tra i filari.