# La Dimora di Dosio: la Barbera d’Alba che nasce in quota e reinterpreta la convivialità piemontese

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Maggio 2026




*La nuova Barbera d’Alba “La Dimora” di Dosio nasce a 500 metri d’altitudine nelle Langhe, regalando freschezza, acidità naturale e una spiccata bevibilità. Vinificata in acciaio, esprime purezza di frutto e stile contemporaneo. Il nome richiama l’Antica Dimora Dosio, relais immerso tra i vigneti, dove vino, territorio e ospitalità si incontrano con eleganza discreta.*

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.

---

## Punti chiave

1. **Alta quota per un rosso insolito:** i 500 metri della parcella collinare regalano a “La Dimora” acidità naturale e freschezza spiccata.

2. **Acciaio puro, frutto protagonista:** nessun passaggio in legno preserva la nitidezza aromatica con sentori di ciliegia, marasca e frutti rossi.
3. **Versatile e contemporanea:** pensata tanto per la tavola estiva quanto per l’aperitivo, punta su bevibilità e precisione aromatica.
4. **Un nome, un luogo, un’identità:** il vino richiama l’Antica Dimora Dosio, relais di charme affacciato sui vigneti e sulle Langhe.
5. **Convivialità come valore:** come nelle cascine piemontesi, “La Dimora” evoca accoglienza autentica e senso immediato di casa.