

**METODO CLASSICO**  
LETIZIA PAS DOSE' V.S.Q.  
*Bollicine... da uva Dolcetto*



**METODO CLASSICO PAS DOSE'**  
Tipologia

**DOLCETTO E RIESLING RENANO**  
Varietà di uva

**SUI LIEVITI PER 12 MESI, IN BOTTIGLIA**  
Affinamento

**Produzione media/HA** 63 ettoltri  
**Periodo di vendemmia** prima settimana di settembre  
**Vinificazione** pressatura diretta, prima fermentazione in vasche di acciaio inox e rifermentazione in bottiglia  
**Affinamento** in acciaio, sui lieviti per 12 mesi, in bottiglia

**LANGHE**  
CHARDONNAY DOC  
*Dal carattere fresco ma strutturato*



**BIANCO**  
Tipologia

**100% CHARDONNAY**  
Varietà di uva

**IN ACCIAIO**  
Affinamento

**Produzione media/HA** 63 ettoltri  
**Periodo di vendemmia** prima settimana di settembre  
**Vinificazione** pressatura diretta, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata  
**Affinamento** in acciaio

**LANGHE AL BRIC**  
RIESLING DOC  
*Dall'inconfondibile nota di scorza di limone*



**BIANCO**  
Tipologia

**100% RIESLING RENANO**  
Varietà di uva

**IN ACCIAIO**  
Affinamento

**Produzione media/HA** 63 ettoltri  
**Periodo di vendemmia** seconda settimana di settembre  
**Vinificazione** pressatura diretta, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata  
**Affinamento** vasche di acciaio inox, sui propri lieviti per 5 mesi

**LANGHE ROSATO**  
PUMIN RUS DOC  
*Pumin rus, dal dialetto piemontese... gote rosse*



**ROSATO**  
Tipologia

**100% DOLCETTO**  
Varietà di uva

**IN ACCIAIO**  
Affinamento

**Produzione media/HA** 63 ettoltri  
**Periodo di vendemmia** prima settimana di settembre  
**Vinificazione** pressatura diretta, fermentazione in acciaio T. controllata  
**Affinamento** in acciaio

**DOLCETTO D'ALBA**  
DOSSO DOC  
*Nella sua tradizionale espressione: giovane e beverino*



**ROSSO**  
Tipologia

**100% DOLCETTO**  
Varietà di uva

**IN ACCIAIO**  
Affinamento

**Produzione media/HA** 63 ettoltri  
**Periodo di vendemmia** seconda settimana di settembre  
**Vinificazione** macerazione sulle bucce per 5 giorni  
**Affinamento** in acciaio

**DOLCETTO D'ALBA**  
SUPERIORE DOC  
*Vino di struttura e di forte carattere*



**ROSSO**  
Tipologia

**100% DOLCETTO**  
Varietà di uva

**80% IN ACCIAIO**  
**20% BARRIQUES DI SECONDO PASSAGGIO**  
Affinamento

**Produzione media/HA** 55 ettoltri  
**Periodo di vendemmia** terza settimana di settembre  
**Vinificazione** macerazione sulle bucce per circa 6 giorni  
**Affinamento** 80% in acciaio 20% in barrique di secondo passaggio

**BARBERA D'ALBA**  
**ARIOTA SUPERIORE DOC**  
*Un rubino di morbidezza ed eleganza*



**ROSSO**  
*Tipologia*

**100% BARBERA**  
*Varietà di uva*

**10/12 MESI IN BARRIQUE  
DI ROVERE FRANCESE**  
*Affinamento*

*Produzione media/HA 55 ettolitri*  
*Periodo di vendemmia prima settimana di ottobre*  
*Vinificazione macerazione sulle bucce per circa 8/10 giorni*  
*Affinamento 10/12 mesi in barriques di rovere francese*

**LANGHE**  
**NEBBIOLO DOC**  
*Vino d'annata dai piacevoli sentori di frutta*



**ROSSO**  
*Tipologia*

**100% NEBBIOLO**  
*Varietà di uva*

**IN ACCIAIO**  
*Affinamento*

*Produzione media/HA 50 ettolitri*  
*Periodo di vendemmia seconda settimana di ottobre*  
*Vinificazione criomacerazione sulle bucce per 24 ore,*  
*a seguire macerazione per 8/10 giorni*  
*Affinamento in acciaio*

**NEBBIOLO D'ALBA**  
**IL DONATO**  
*Da collezionare per la sua longevità*



**ROSSO**  
*Tipologia*

**100% NEBBIOLO**  
*Varietà di uva*

**14/18 MESI IN BARRIQUES  
DI ROVERE FRANCESE**  
*Affinamento*

*Produzione media/HA 50 ettolitri*  
*Periodo di vendemmia seconda settimana di ottobre*  
*Vinificazione macerazione sulle bucce per circa 8/10 giorni*  
*Affinamento 14/18 mesi in barriques di rovere francese*

**BAROLO**  
**BARBADELCHI DOCG**  
*In ricordo dello Zio Adelchi*



**ROSSO**  
*Tipologia*

**100% NEBBIOLO**  
*Varietà di uva*

**30 MESI IN BOTTE GRANDE  
DI ROVERE FRANCESE**  
*Affinamento*

*Produzione media/HA 48 ettolitri*  
*Periodo di vendemmia fine di ottobre*  
*Vinificazione macerazione sulle bucce per 15/20 giorni*  
*Affinamento 30 mesi in botte grande di rovere francese*  
*e 6 mesi in bottiglia*

**BAROLO**  
**BRICCO SAN PIETRO DOCG**  
*MGA Località Manzoni, Monforte D'alba*



**ROSSO**  
*Tipologia*

**100% NEBBIOLO**  
*Varietà di uva*

**30 MESI IN BOTTE GRANDE  
DI ROVERE FRANCESE**  
*Affinamento*

*Produzione media/HA 48 ettolitri*  
*Periodo di vendemmia fine di ottobre*  
*Vinificazione macerazione sulle bucce per 15 giorni*  
*Affinamento 30 mesi in botte grande di rovere francese*  
*e 12 mesi in bottiglia*

**BAROLO**  
**LE COSTE DI MONFORTE DOCG**  
*MGA Località San Giuseppe, Monforte D'alba*



**ROSSO**  
*Tipologia*

**100% NEBBIOLO**  
*Varietà di uva*

**30 MESI IN BOTTE GRANDE  
DI ROVERE FRANCESE**  
*Affinamento*

*Produzione media/HA 48 ettolitri*  
*Periodo di vendemmia fine di ottobre*  
*Vinificazione macerazione sulle bucce per 15 giorni*  
*Affinamento 30 mesi in botte grande di rovere francese*  
*e 12 mesi in bottiglia*