



Alta Langa DOCG Val del Moro



Informazioni di base

Vitigno: 70% Pinot nero, 30% Chardonnay
Colore: bianco
Tipologia: spumante, Metodo Classico
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 13.83% vol.
Zucchero residuo: 2.3 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 1.850



Vigna

% Uva/ Vitigno: 70% Pinot nero, 30% Chardonnay
Terreno: calcareo
Esposizione: sud ovest
Metodo di allevamento: guyot
Anno d'impianto: 2010
Data della vendemmia: settembre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Alta Langa



Vinificazione

Metodo: fermentazione a temperatura controllata, rifermentazione in bottiglia per 36 mesi
Temperatura: 20 °C
Durata: 18/24 mesi
Malolattica: no
Affinamento: in bottiglia
Tempo minimo in bottiglia: 30 mesi



Basic information

Cépage: 70% Pinot nero, 30% Chardonnay
Color: white
Type: sparkling, Metodo Classico
Country/Region: Italy
Alcohol percentage: 13.83% vol.
Sugar rate: 2.3 g/l
Number of bottles produced: 1,850



Vineyard

% of Grape/Cépage: 70% Pinot nero, 30% Chardonnay
Soil: calcareous
Exposure: south-west
Agricultural method: guyot
Year of plantation: 2010
Date of harvest: September
Type of harvest: manual in crates
Geolocation: Alta Langa



Winemaking

Method: fermentation at controlled temperatures followed by a second fermentation in the bottle for 36 months
Temperature: 20 °C
Length: 18/24 months
Malolactic: yes
Aging: in bottle
Minimum aging in bottle: 30 months



Perlage fine e persistente.
 Dosaggio zero, permanenza sui lieviti per 36 mesi.
 All'olfatto, sentori tipici di crosta di pane e fiori secchi con nota mielosa.
 Il gusto è pieno, caratterizzato da una leggera nota acida.

Fine and persistent perlage.
 Pas dosé, on yeasts from 36 months.
 On the nose, typical hints of bread crust and dried flowers with a honey note.
 The taste is full, characterized by a light acid note.



Nebbiolo d'Alba Spumante Rosé Metodo Classico DOC



Informazioni di base

Vitigno: Nebbiolo
Colore: rosato
Tipologia: spumante, Metodo Classico
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 13.50% vol.
Zucchero residuo: 1 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 1.500



Vigna

% Uva/Vitigno: 100% Nebbiolo
Terreno: sabbioso misto terra rossa
Esposizione: sud ovest
Metodo di allevamento: guyot
Anno d'impianto: 1985
Data della vendemmia: fine settembre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Montà



Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi di acciaio senza bucce a temperatura controllata 18 °C.
Svinatura, aggiunta di lieviti selezionati, permanenza sui lieviti 36 mesi e degorgement
Temperatura: 18 °C
Durata: 15/20 giorni
Malolattica: no
Affinamento: in acciaio
Tempo minimo in bottiglia: 36 mesi durante la lavorazione, 1 mese imbottigliato



Basic information

Cépage: Nebbiolo
Color: rosé
Type: sparkling, Metodo Classico
Country/Region: Italy
Alcohol percentage: 13.50% vol.
Sugar rate: 1 g/l
Number of bottles produced: 1,500



Vineyard

% of Grape/Cépage: 100% Nebbiolo
Soil: sandy – clayey
Exposure: southwest
Agricultural method: guyot
Year of plantation: 1985
Date of harvest: end of September
Type of harvest: manual in crates
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: fermentation in steel tanks without skins at a controlled temperature of 18 °C, racking, addition of selected yeasts, permanence on the yeasts for 36 months and degorgement
Temperature: 18 °C
Length: 15/20 days
Malolactic: no
Aging: in stainless steel tanks
Barrels type: stainless steel tanks
Minimum aging in bottle: 36 months during processing, 15 days after bottling



Profumo: fruttato con sentori di crosta di pane e sensazioni floreali.

Gusto: pieno, armonico, ricco di sensazioni acide, di gran nervatura ma non spigoloso, ottimo finale leggermente aromatico e con giusta persistenza.

Abbinamenti gastronomici: da aperitivo e da tutto pasto. Ottimo con gamberetti d'acqua dolce o con la tradizionale zuppa di pesce, particolare con Grana Padano fresco.

Colour: antique pink, with perlage.

Perlage: delicate and persistent.

Sur lie: 24 months.

Nose: fruity, with hints of bread crusts and floral overtones.

Taste: full-bodied, well-balanced, packed with crispness and rounded structure, showing an excellent, slightly aromatic finish and just the right length.

Food pairings: great as an aperitif and throughout a meal. Excellent with fresh water shrimps and traditional fish soup, and particular with fresh Grana Padano cheese. Serve: in flute-shaped glasses at 8-10°C. Store in the dark at a temperature of 15-18°C, and drink within 2 years of degorgement.

Langhe Bianco DOC

Diavolo Bianco



Informazioni di base

Vitigno: vari vitigni a bacca bianca
Colore: bianco
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 13.00% vol.
Zucchero residuo: 3.09 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 600



Vigna

Terreno: sabbioso
Esposizione: sud ovest
Metodo agricolo: tradizionale guyot
Anno d'impianto: 2015
Data della vendemmia: settembre
Tipo di vendemmia: manuale
Geolocalizzazione: Montà



Vinificazione

Metodo: fermentazione a temperatura controllata, affinamento in barrique di rovere per 12 mesi
Temperatura: 25°C
Durata: 15 giorni (fermentazione)
Malolattica: no
Affinamento: sì
Età delle botti: 1 anno
Tipo di botte: barrique
Tipo di legno: rovere
Livello di tostatura: non tostati, ma piegati a vapore
Tempo in legno: 12 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi



Basic information

Cépage: white grape vines
Color: white
Type: still
Country/Region: Italy
Alcohol percentage: 13.00% vol.
Sugar rate: 3.09 g/l
Number of bottles produced: 600



Vineyard

Soil: sandy
Exposure: south-west
Agricultural method: guyot, traditional
Year of plantation: 2015
Date of harvest: September
Type of harvest: manual in crates
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: fermentation at a controlled temperature, racking with soft pressing aging in oak barrels for 12 months
Temperature: 25°C
Length: 15 days
Malolactic: no
Aging: yes
Age of barrels: 1 year
Barrels type: barrique
Wood type: oak
Level of toast: steam-bent, untoasted barrels
Aging time in wood: 12 months
Minimum aging in bottle: 6 months



Colore giallo paglierino, profumo fresco e delicato, con sentori di sambuco, mandorla dolce, pera e vaniglia. Il gusto è secco e speziato. Si accompagna bene con primi burro e salvia o crostacei, omelette di erbe e formaggi freschi.

Straw yellow color, fresh and delicate aroma, with hints of elderberry, sweet almond, pear and vanilla. The taste is dry and spicy. It goes well with first courses seasoned with butter and sage or shellfish, omelettes and fresh cheeses.

Langhe DOC Favorita E - Jolie



Informazioni di base

Vitigno: Favorita 100%

Zona di produzione: Roero

Colore: giallo paglierino intenso, con riflessi verdognoli.

Profumo: ampio, fresco, fruttato di buona intensità.

Sapore: morbido, armonico e fresco.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e con gli antipasti.

Si accompagna bene a risotti a base di verdura e con pesce cotto al vapore o lesso. uno dei vini che meglio si accompagna con le uova.



Basic information

Grapevine: 100% Favorita

Area of production: Roero

Appearance: velvety, well-orchestrated and fresh.

Gastronomic matching: it is excellent for cocktails.

In combination with starters. Ideal with risotti cooked with vegetables and steamed or boiled fish.

The perfect accompaniment for egg dishes.



Roero Arneis DOCG Franco



Informazioni di base

Vitigno: Arneis
Colore: bianco
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 13.50% vol.
Zucchero residuo: 0.4 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 15.000



Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% Arneis
Terreno: sabbioso misto terra rossa
Esposizione: sud
Metodo di allevamento: tradizionale
Anno d'impianto: 1983
Data della vendemmia: settembre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Montà



Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati
Temperatura: 18 °C
Durata: 15/20 giorni
Malolattica: no
Affinamento: in acciaio
Tipo di botte: serbatoi di acciaio da 100 hl
Tempo minimo in bottiglia: 1 mese



Basic information

Cépage: Arneis
Color: white
Type: still
Country/Region: Italy
Alcohol percentage: 13.50% vol.
Sugar rate: 0.4 g/l
Number of bottles produced: 15,000



Vineyard

% of Grape/Cépage: 100% Arneis
Soil: sandy – clayey
Exposure: south
Agricultural method: traditional
Year of plantation: 1983
Date of harvest: September
Type of harvest: manual in crates
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: fermentation in steel tanks at a controlled temperature with selected yeasts
Temperature: 18 °C
Length: 15/20 days
Malolactic: no
Aging: in stainless steel tanks
Barrels type: 100 hl stainless steel tanks
Minimum aging in bottle: 1 month



Colore: giallo paglierino intenso con riflessi verdolini.

Profumo: fresco e delicato, invitante, con sentori netti di camomilla, di frutta a polpa bianca ben amalgamati tra loro e con evidente riferimento ai profumi tipici del vitigno.

Gusto: morbido e intenso, con leggera vena acidula che dona freschezza e persistenza.

Abbinamenti: accompagna ottimamente i tipici antipasti piemontesi anche a base di carni bianche; non disdegna l'abbinamento con pesce e con primi piatti leggeri con sughi a base di verdure.

Typical Piedmontese white wine, highly structured and pronounced.

Appearance: deep straw yellow with green hues.

Nose: fresh, delicate and tempting with a well-balanced fragrance of chamomile and white flesh fruit, an indelible remembrance of this kind of grape.

Palate: smooth and pronounced, slightly sharp for a fresh and lingering wine.

Gastronomic matching: it is excellent with the typical Piedmontese starters, cooked with white meat too. However, it also accompanies fish and first dishes, prepared with vegetable sauces, very well.



N-Rose DOC Langhe Rosé



Informazioni di base

Vitigno: a bacca rossa
Colore: rosato
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 12.00% vol.
Zucchero residuo: 0,71 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 2.000



Vigna

Terreno: sabbioso
Esposizione: sud
Metodo agricolo: tradizionale guyot
Anno d'impianto: 2016
Data della vendemmia: ottobre
Tipo di vendemmia: manuale



Vinificazione

Metodo: diraspapigiatura a cui segue un salasso che va in chiarifica enzimatica. Travaso da chiarifica e fermentazione a freddo per circa 15 giorni
Malolattica: no
Affinamento: si affina sulle fecce sino a febbraio, poi in acciaio e bottiglia



Basic information

Cépage: red grape vines
Color: pink
Type: still
Country/Region: Italy
Alcool percentage: 12.00% vol.
Sugar rate: 0.71 g/l
Number of bottles produced: 2,000



Vineyard

Soil: sandy
Exposure: south
Agricultural method: traditional Guyot
Year of plantation: 2016
Date of harvest: October
Type of harvest: manual in crates



Winemaking

Method: de-stemming followed by concentration of must and enzymatic clarification. Decanting after clarification followed by cold fermentation for about 15 days.
Malolactic: no
Aging: on lees until February after which a period in steel tanks and bottle-ageing



Colore: colore rosa tenue con sfumature di buccia di cipolla aranciati.

Profumo: profumo floreale di petali gialli apre un percorso olfattivo tra pesca gialla zagara e bacche rosse.

Gusto: pieno, armonico, ricco di sensazioni acide, di gran nervatura ma non spigoloso, ottimo finale leggermente aromatico e con giusta persistenza.

Abbinamenti: è ottimo da aperitivo e da tutto pasto.

Colour: pale pink with orange 'onion skin' highlights.

Nose: yellow floral notes give way to sensations of yellow peach, orange blossom and red fruit.

Palate: full, harmonious, richly acidic, bold, but not brassy, followed by an excellent, slightly aromatic and lingering finish.

Pairings: excellent as an aperitif or to accompany any meal.

Barbera d'Alba DOC Lupestre



Informazioni di base

Vitigno: Barbera
Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 13,50% vol.
Zucchero residuo: 0,5 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 1.333



Vigna

% Uva/Vitigno: 100% Barbera
Terreno: sabbioso misto terra rossa
Esposizione: sud
Metodo di allevamento: tradizionale
Anno d'impianto: 1985
Data della vendemmia: settembre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Montà



Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Svinatura con pressata soffice
Temperatura: 20 °C
Durata: 15/20 giorni
Malolattica: sì
Affinamento: affinamento in botti di legno di rovere e albicocca
Età delle botti: 15 anni
Tipo di botte: tini 10 hl
Tipo di legno: rovere e albicocca
Tempo in legno: 12 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi



Basic information

Cépage: Barbera
Color: red
Type: still
Country/Region: Italy
Alcohol percentage: 13.50% vol.
Sugar rate: 0.5 g/l
Number of bottles produced: 1,333



Vineyard

% of Grape/Cépage: 100% Barbera
Soil: sabbioso misto terra rossa
Exposure: south
Agricultural method: traditional
Year of plantation: 1985
Date of harvest: September
Type of harvest: manual in crates
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: fermentation in steel tanks at a controlled temperature. Racking with soft pressing
Temperature: 20 °C
Length: 15/20 days
Malolactic: yes
Aging: in apricot and oak wood casks
Age of barrels: 15 years old
Barrels type: 10 hl vats
Wood type: oak and apricot
Aging time in wood: 12 months
Minimum aging in bottle: 6 months



Invecchiamento: in botti di legno di albicocca, tramandate di generazione in generazione.

Colore: brillante, rosso rubino intenso con riflessi lievemente violacei.

Profumo: delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti, spiccano sentori fruttati di prugna, mora e ciliegia, leggermente speziato.

Sapore: pieno ed avvolgente, caratteristica l'acidità, piacevolmente armonico. Il sapore è asciutto, fresco e fragrante, molto persistente.

Abbinamenti: particolarmente indicato nell'abbinamento a primi piatti, carni rosse alla griglia o al forno, formaggi a pasta morbida di breve/media stagionatura.

The Piedmontese wine par excellence, it reaches its absolute peak after 2/3 years of ageing.

Ageing: in apricot wood casks passed down through the generations.

Colour: bright, intense ruby red with purplish highlights.

Nose: delicate, ethereal, intense, expansive and persistent, featuring fruity plum, blackberry and cherry overtones, slightly spicy.

Taste: full-bodied and mouth-filling, varietal acidity, nicely balanced. The taste is dry, fresh and fragrant, very long.

Food pairings: particularly recommended with first courses, grilled or oven-roast red meat, and briefly/medium-matured soft cheeses.

Piemonte DOC Bonarda Antavaria



Informazioni di base

Vitigno: Bonarda 100%
Zona di produzione: Roero
Colore: rosso
Tipologia: vivace
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 12,5% vol.
Numero di bottiglie prodotte: 6.666



Vigna

Terreno: sabbio-argilloso
Esposizione: sud ovest
Metodo di allevamento: tradizionale
Anno d'impianto: 2004
Data della vendemmia: fine settembre
Tipo di vendemmia: manuale
Geolocalizzazione: Montà



Vinificazione

Metodo: diraspapigiatura e fermentazione a cappello sommerso
Durata: 15/20 giorni
Malolattica: sì
Affinamento: in acciaio e seconda rifermentazione in autoclave
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi



Basic information

Cépage: Bonarda 100%
Growing area: Roero
Color: red
Type: gently fizzy
Country/Region: Italy
Alcool percentage: 12.5% vol.
Number of bottles produced: 6.666



Vineyard

Soil: sandy clay
Exposure: south-west
Agricultural method: traditional
Year of plantation: 2004
Date of harvest: end of September
Type of harvest: hand-picked
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: de-stemming and submerged cap fermentation
Length: 15/20 days
Malolactic: yes
Aging: in steel tanks followed by a second fermentation in pressure-resistant tanks
Minimum aging in bottle: 6 months



Colore: rosso rubino con sfumature violacee.
Profumo: al naso spiccano prugne blu e mirtillo.
Gusto: avvolgente in bocca seppur sorretta da una croccante vena acido tannica.
Abbinamenti: salumi, primi piatti con sughi di carne e verdure, arrostiti di maiale, formaggi di media stagionatura. Ottimo a tutto pasto. Molto interessante è l'abbinamento con il tipico fritto misto alla piemontese.

Colour: ruby-red with violet highlights.
Nose: attractive notes of damson plum and blueberry.
Palate: enveloping, while underpinned with a crisp vein of tannin.
Pairings: *charcuterie*, first courses with meat sauces and vegetables, pork roast, medium-aged cheese. Excellent at any meal. Especially delicious with a typical Piedmontese *fritto misto*.



Nebbiolo d'Alba DOC

Sesanta Di



Informazioni di base

Vitigno: Nebbiolo
Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 14,00% vol.
Zucchero residuo: 0,9 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 4.000



Vigna

% Uva/Vitigno: 100% Nebbiolo
Terreno: sabbioso misto terra rossa
Esposizione: sud ovest
Metodo di allevamento: tradizionale
Anno d'impianto: 2000
Data della vendemmia: ottobre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Montà



Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Svinatura con pressata soffice e affinamento in botti di rovere e ciliegio
Temperatura: 20 °C
Durata: 15/20 giorni
Malolattica: sì
Affinamento: in botti di rovere e di ciliegio
Età delle botti: 15 anni
Tipo di botte: botte grande da 10 hl
Tipo di legno: rovere
Tempo in legno: 12 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi



Basic information

Cépage: Nebbiolo
Color: red
Type: still
Country/Region: Italy
Alcohol percentage: 14.00% vol.
Sugar rate: 0.9 g/l
Number of bottles produced: 4,000



Vineyard

% of Grape/Cépage: 100% Nebbiolo
Soil: sandy – clayey
Exposure: southwest
Agricultural method: traditional
Year of plantation: 2000
Date of harvest: October
Type of harvest: manual in crates
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: fermentation in steel tanks at a controlled temperature. Racking with soft pressing. Aging in oak and cerry barrels
Temperature: 20 °C
Lenght: 15/20 days
Malolactic: yes
Aging: in oak and cerry barrels
Age of barrels: 15 years old
Barrels type: 10 hl vat and barriques
Wood type: oak
Aging time in wood: 12 months
Minimum aging in bottle: 6 months



Colore: rosso rubino più o meno carico con riflessi di granato col passare degli anni.

Profumo: fine, intenso, con sentori di viola, frutti di bosco e spezie dolci.

Sapore: caldo, intenso e di buon corpo, giustamente tannico, vellutato, armonico. Elegante e persistente.

Abbinamenti: ottimo con formaggi e secondi piatti saporiti, carni rosse e selvaggina, da fine pasto.

Prestigious Piedmontese wine capable of expressing excellent qualities and continuing to do so over time.

Colour: brightish ruby red, taking on garnet nuances with the passing of the years.

Nose: fine and intense, with aromas of violets, wild berries and sweet spices.

Taste: warm and intense, with good body and just the right amount of tannins, smooth and well-balanced. Elegant and long.

Food pairings: great with cheeses and tasty main courses, red meat and game, at the end of a meal.



Roero DOCG Riserva Pierin



Informazioni di base

Vitigno: Nebbiolo
Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 14,00% vol.
Zucchero residuo: 0,8 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 1.340



Vigna

% Uva/Vitigno: 100% Nebbiolo
Terreno: sabbioso misto terra rossa
Esposizione: sud ovest
Metodo di allevamento: tradizionale
Anno d'impianto: 2010
Data della vendemmia: ottobre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Montà



Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Svinatura con pressatura soffice
Temperatura: 20 °C
Durata: 15/20 giorni
Malolattica: sì
Affinamento: botti di rovere
Età delle botti: 15 anni
Tipo di botte: tini 10 hl
Tipo di legno: rovere
Tempo in legno: 18 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi



Basic information

Cépage: Nebbiolo
Color: red
Type: still
Country/Region: Italy
Alcohol percentage: 14.00% vol.
Sugar rate: 0.8 g/l
Number of bottles produced: 1,340



Vineyard

% of Grape/Cépage: 100% Nebbiolo
Soil: mixed soil of sand and red earth
Exposure: southwest
Agricultural method: traditional
Year of plantation: 2010
Date of harvest: October
Type of harvest: manual in crates
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: fermentation in steel tanks at a controlled temperature. Racking with soft pressing
Temperature: 20 °C
Length: 15/20 days
Malolactic: yes
Aging: oak barrels
Age of barrels: 15 years
Wood type: 10 hl vat
Barrels type: oak
Aging time in wood: 18 months
Minimum aging in bottle: 6 months



Colore: rosso rubino con sfumature aranciate più evidenti col passare degli anni.

Profumo: delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti, spiccano sentori floreali di viola, leggermente speziato.

Sapore: caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico. La sua austerità è legata alla presenza di tannini dolci e complessi.

Abbinamenti: ottimo accompagnamento per tutti i cibi. Ideale soprattutto per piatti di carne, cacciagione, arrosti, grigliate e stufati. Sublime l'accostamento con formaggi a pasta dura stagionati.

An important and generous Piedmontese red wine of great quality and excellent ageing.

Appearance: ruby red with orange hues that become more evident with ageing.

Nose: delicate, ethereal, full and pervasive, reminiscent of violet fragrances with memoirs of spices.

Palate: warm, full, dry, well-orchestrated and austere due to its sweet and solidlybuilt tannins.

Gastronomic matching: it is excellent with every kind of food but special with courses of roast, grilled and stewed meat and game. The perfect combination with ripe hard cheeses.



Piemonte Brachetto Passito DOC



Informazioni di base

Vitigno: Brachetto
Colore: rosso
Tipologia: fermo, passito
Paese/Regione: Piemonte
Alcool svolto: 16,5%
Zucchero residuo: 8 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 450



Vigna

% Uva/Vitigno: 100% Brachetto
Terreno: argilloso
Esposizione: sud-est
Metodo di allevamento: tradizionale
Anno d'impianto: 2000
Data della vendemmia: fine novembre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette



Vinificazione

Metodo: vendemmia tardiva
Temperatura: 20 °C
Durata: 15 giorni
Malolattica: svolta
Affinamento: barrique di rovere
Età delle botti: 3 anni
Tipo di legno: legno di rovere
Tipo di botte: barrique
Tempo in legno: 12 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi



Basic information

Cépage: Brachetto
Color: red
Type: still and raisin wine
Country/Region: Italy
Alcool percentage: 16,5%
Sugar rate: 8 g/l
Number of bottles produced: 450



Vineyard

% of Grape/Cépage: 100% Brachetto
Soil: clayey
Exposure: southwest
Agricultural method: traditional
Year of plantation: 2000
Date of harvest: end of November
Type of harvest: manual in crates



Winemaking

Method: late harvest
Temperature: 20 °C
Length: 15 days
Malolactic: yes
Aging: oak barrique
Age of barrels: 3 years
Wood type: oak wood
Barrels type: barrique
Aging time in wood: 12 months
Minimum aging in bottle: 6 months



Vino dalle note fruttate speziate con riconoscimenti di frutta secca caramellata e di frutta fresca.

Wine with fruity and spicy notes, with hints of caramelized dried fruit and fresh fruit