



Barbera d'Asti

DOCG

UVE: Barbera 100%

ESPOSIZIONE: Il vigneto è esposto a sud - ovest.

ETÀ DELLE VITI: da 15 a 35 anni.

RESA PER ETTARO: 85 q.li/ettaro

PIANTE PER ETTARO: 3800

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo

EPOCA DI RACCOLTA: seconda - terza decade di settembre.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: raccolta manuale, diraspatura e successiva fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 8-12 giorni a 26-27°C
Durante il processo di macerazione 2 rimontaggi al giorno per 20/30 minuti.

AFFINAMENTO IN ACCIAIO: 8 – 10 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 - 3 mesi

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino con riflessi violacei, fruttato, sentori di frutti a bacca rossa.

Il sapore è asciutto ed equilibrato, vino armonico giovane e deciso.

Ha una gradazione alcolica da 13 a 14% vol.

Servire a 18-20°C, si abbina bene a formaggi, primi piatti e secondi di carne.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: da 5 a 7 anni.

Barbera d'Asti

DOCG

GRAPES: Barbera 100%

EXPOSITION : The vineyard is south - west facing position.

AGE OF PLANTS: from 15 to 35 years.

PRODUCTION PER HECTAR: 8,5 tons/hectar

PLANTS PER HECTAR: 3800

SOIL COMPOSITION: calcareous

HARVEST TIME: second - third part of September.

VINIFICATION SYSTEM: manual harvest, destemmed and then fermented on the skins in stainless steel tanks at controlled temperature for about 8-12 days at 26-27 ° C
During the maceration process 2 remontage per day for 20/30 minutes.

AGING IN STEEL: 8 – 10 months

REFINING IN BOTTLE: 2 - 3 months

CHARACTERISTICS: ruby red color with violet hues, fruity, hints of red berries. The taste is dry and balanced, harmonious wine young and firm.

It has an alcohol content from 13 to 14% vol.

Serve at 18-20 ° C, it pairs well with cheese, pasta dishes and meat dishes.

AGING POTENTIAL: from 5 to 7 years.

Filippa
azienda agricola



Barbera d'Asti

SUPERIORE
DOCG

- NON FILTRATO -

UVE: Barbera 100%

ESPOSIZIONE: Il vigneto è esposto a sud - ovest.

ETÀ DELLE VITI: dai 35 ai 45 anni.

RESA PER ETTARO: 75 q.li/ettaro

PIANTE PER ETTARO: 3800

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo

EPOCA DI RACCOLTA: seconda – terza decade di settembre.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: raccolta manuale, diraspatura e poi fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 8-12 giorni a 27-28°C, durante la seconda parte della fermentazione aumentiamo la temperatura per avere più colore e struttura . Durante il processo di macerazione 2 rimontaggi al giorno per 20/30 minuti.

AFFINAMENTO: 16-18 mesi in barrique e tonneaux e successivo assemblaggio prima dell'imbottigliamento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 6 mesi.

CARATTERISTICHE: Ha un colore rosso porpora intenso, denso e impenetrabile, profumi complessi di ciliegia rossa matura, frutti di bosco rossi, spezie e vaniglie. Al palato richiama gli aromi del naso con un'acidità equilibrata, tannini morbidi e un finale elegante e persistente. Ha una gradazione alcolica non inferiore a 14% vol. Servire ad una temperatura di 18-20° in abbinamento ad arrostiti, brasati di carni rosse in genere e formaggi stagionati.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: da 5 a 15 anni.

Barbera d'Asti

SUPERIORE
DOCG

- UNFILTERED -

GRAPES: Barbera 100%

EXPOSITION: The vineyard is south - west facing position.

AGE OF PLANTS: from 35 to 45 years.

PRODUCTION PER HECTAR: 7,5 tons/hectar

PLANTS PER HECTAR: 3800

SOIL COMPOSITION: calcareous

HARVEST TIME: second – third part of September.

VINIFICATION SYSTEM: manual harvest, destemmed and then fermented on the skins in stainless steel tanks at controlled temperature for about 8-12 days at 27-28 ° C, during the second part of the fermentation we increase the temperature to have more colour and structure. During the maceration process 2 remontage per day for 20/30 minutes.

AGING: 16-18 months in barrique and tonneaux and subsequent assembly before bottling.

REFINING IN BOTTLE: minimum 6 months.

CHARACTERISTICS: It has an intense purple-red color, dense and impenetrable, complex aromas of ripe red cherry, red berries, spices and vanillas. On the palate it invokes the aromas of the nose with a balanced acidity, soft tannins and an elegant, lingering finish. It has an alcohol content of not less than 14% vol. Serve at a temperature of 18-20 ° in combination with roasts, braised red meats in general and aged cheese.

AGING POTENTIAL: from 5 to 15 years.

Filippa
azienda agricola



Piemonte

DOC

Chardonnay

Piemonte

DOC

Chardonnay

UVE: Chardonnay 100%

ESPOSIZIONE : Il vigneto è situato in ottima posizione con esposizione al sole durante tutta la giornata.

RESA PER ETTARO: 90 q.li/ettaro

PIANTE PER ETTARO: 3500

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: marnoso - calcareo che conferisce queste caratteristiche originarie.

EPOCA DI RACCOLTA: fine agosto

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: vendemmia manuale, pressatura soffice per circa quattro ore con successiva fermentazione in vasche di acciaio inox senza bucce a temperatura controllata per circa 20-40 giorni a 15°-16°C.

CARATTERISTICHE : Da uve 100% Chardonnay nasce questo vino molto strutturato e corposo con una gradazione alcolica dal 13 al 14%. Colore giallo paglierino, limpido e con riflessi dorati, profumi di frutta matura e retrogusto di miele. In bocca è morbido e piacevole, l'acidità strutturata ed equilibrata lascia il posto ad un finale lungo e persistente. Servire a 12° come aperitivo, o per grandi pranzi piatti di carne bianca o pesce e formaggi stagionati.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 4 – 5 anni.

GRAPES: Chardonnay 100%

EXPOSITION : The vineyard is situated in a great location with exposure to the sun throughout the day.

PRODUCTION PER HECTAR: 9 tons/hectar

PLANTS PER HECTAR: 3500

SOIL COMPOSITION : marly - limestone which gives these original characteristics.

HARVEST TIME : end of August

VINIFICATION SYSTEM : manual harvest, gentle pressing for about four hours with subsequent fermentation in stainless steel tanks without skins at controlled temperature for about 20-40 days at 15° - 16 ° C.

CHARACTERISTICS : From 100% Chardonnay grapes comes this highly structured and full-bodied wine with an alcohol content of 13 to 14%. Pale yellow color, limpid and with golden hues, aromas of ripe fruit and honey aftertaste. In the mouth it is soft and pleasant, structured and balanced acidity gives way to a long and persistent finish. Serve at 12° as an aperitif, or for large lunches white meat or fish dishes and mature cheese.

AGING POTENTIAL : 4 – 5 years.

Filippa
azienda agricola



Piemonte

DOC

Cortese

Piemonte

DOC

Cortese

UVE: Cortese 100%

ESPOSIZIONE : Il vigneto è esposto a sud-est con leggera pendenza.

RESA PER ETTARO: 110 q.li/ettaro

PIANTE PER ETTARO: 3500

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo - sabbioso

EPOCA DI RACCOLTA: prima settimana di settembre.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: raccolta manuale, pressatura soffice per circa tre ore e mezza con successiva fermentazione in vasche di acciaio inox senza bucce a temperatura controllata per circa 15-20 giorni a 13°-15°C.

AFFINAMENTO IN VASCHE D'ACCIAIO: 2 - 3 mesi

CARATTERISTICHE : colore giallo paglierino con gradazione alcolica da 11 a 12,5% vol. Profumo fresco e delicato con note floreali, sapore armonico e rotondo. Ottimo come aperitivo, con antipasti e piatti di pesce. Servire ad una temperatura di 8 - 10°

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 2 – 3 anni.

GRAPES: Cortese 100%

EXPOSITION : The vineyard is south-east facing position with a slight slope.

PRODUCTION PER HECTAR: 11 tons/hectar

PLANTS PER HECTAR: 3500

SOIL COMPOSITION : calcareous - sandy

HARVEST TIME : first week of September.

VINIFICATION SYSTEM : manual harvest, gentle pressing for about three and a half hours with subsequent fermentation in stainless steel tanks without skins at controlled temperature for about 15-20 days at 13 ° -15 ° C.

REFINING IN STEEL TANKS: 2 - 3 months

CHARACTERISTICS : straw-yellow color with an alcohol content from 11 to 12.5% by vol. Fresh and delicate scent with floral notes, harmonious and round flavor. Excellent as an aperitif, with hors d'oeuvres and fish dishes. Serve at a temperature of 8 - 10 °

AGING POTENTIAL : 2 – 3 years.

Filippa
azienda agricola



Armonia Rosa

VINO ROSATO

UVE: 100% BARBERA

ESPOSIZIONE: Il vigneto da cui otteniamo quest'uva è una piccola parte dove possiamo fare una selezione per avere più freschezza e gusto leggero e aromatico.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: sabbioso

EPOCA DI RACCOLTA: seconda settimana di settembre.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE: raccolta manuale, pressatura soffice per circa un'ora e mezza con successiva fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 8-10 giorni a 15°-17°C per mantenere i profumi e gli aromi.

AFFINAMENTO IN VASCA D'ACCIAIO: 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 - 3 mesi

CARATTERISTICHE : il colore è rosato tenue con riflessi violacei, il profumo è intenso, fresco, fruttato, con sentori di lampone e fragola il sapore è asciutto, fresco, armonico e persistente.
Buono per l'aperitivo, ma anche a tutto pasto, data l'acidità della Barbera.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: 1 - 2 anni.

Armonia Rosa

ROSÈ WINE

GRAPES: 100% BARBERA

EXPOSITION: The vineyard from which we get this grape is a small part where we can make a selection to have more freshness and light and aromatic taste.

SOIL COMPOSITION : sandy

HARVEST TIME : second week of September.

VINIFICATION SYSTEM : manual harvest, gentle pressing for about one and a half hours with subsequent fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature for about 8 - 10 days at 15 ° -17 ° C to keep the parfumes and aromas.

REFINING IN STEEL TANK: 6 months

REFINING IN BOTTLE: 2 - 3 months

CHARACTERISTICS : the colour is light rosè with touches of violet, the bouquet is intense, fresh, fruity, with perfumes of raspberry and strawberry the taste is dry, fresh, harmonious and persistent.
Good for an aperitif, but also for the whole meal, due to the acidity of Barbera.

AGING POTENTIAL : 1 - 2 years.

Filippa
azienda agricola



Piemonte

DOC

Barbera

Piemonte

DOC

Barbera

UVE: Barbera 100%

ESPOSIZIONE: Il vigneto è posto con esposizione sud - ovest.

TERRENO: di tipo argilloso.

EPOCA DI RACCOLTA: seconda - terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE : raccolta manuale, pigiadiraspatura e successiva fermentazione a contatto delle bucce in vasche di acciaio inox termocostrate per circa 8 – 12 giorni a 27 – 28 °C

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 – 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Vino tipico delle colline Aglianesi, dal colore rosso rubino, profumo vinoso con note floreali, giovane e brioso con gradazione dai 12 ai 13%vol, adatto a tutti i pasti e con piatti di carne rossa in generale. Consumare a temperatura di 18-20°.

GRAPES: Barbera 100%

EXPOSITION: The vineyard is south - west facing position.

SOIL COMPOSITION: clay

HARVEST TIME: second – third part of September.

VINIFICATION: manual harvest, destemmed and then fermented on the skins in stainless steel tanks at controlled temperature for about 8-12 days at 27-28 ° C

REFINING IN BOTTLE 2 – 3 months

CHARACTERISTICS: Ruby red color with violet reflections, intense and fruity with notes of red cherry, all blended into a fresh flavor, velvety and harmonious. It has an alcohol content of 12 to 13% vol. Serve at 18-20 ° paired with appetizers ground, soft cheeses, first and second in general.

Filippa
azienda agricola



Monferrato

DOC

Dolcetto

Monferrato

DOC

Dolcetto

UVE: Dolcetto 100%

ESPOSIZIONE: Il vigneto è posto con esposizione nord - ovest.

TERRENO: di tipo calcareo - argilloso.

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE: raccolta manuale, pigiadiraspatura e successiva fermentazione a contatto delle bucce in vasche di acciaio inox termo controllate per circa 8 – 12 giorni a 27 – 28 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso e fruttato con note di ciliegia rossa, il tutto amalgamato in un sapore fresco, vellutato ed armonico. Possiede una gradazione alcolica da 12 a 13%vol. Servire a 18-20° abbinato ad antipasti di terra, formaggi a pasta tenera, primi e secondi in genere.

GRAPES: Dolcetto100%

EXPOSITION: The vineyard is north - east facing position.

SOIL COMPOSITION: calcareous - clay.

HARVEST TIME: first part of September.

VINIFICATION: manual harvest, destemmed and then fermented on the skins in stainless steel tanks at controlled temperature for about 8-12 days at 27-28 ° C

CHARACTERISTICS: Ruby red color with violet reflections, intense and fruity with notes of red cherry, all blended into a fresh flavor, velvety and harmonious. It has an alcohol content of 12 to 13% vol. Serve at 18-20 ° paired with appetizers ground, soft cheeses, first and second in general.

Filippa
azienda agricola



Grignolino *d'Asti*

DOC

UVE: Grignolino 100%

ASPETTO AGRONOMICO: Il vigneto è posto con esposizione sud-est.

TERRENO: di natura argillosa.

EPOCA DI RACCOLTA: seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE : raccolta manuale, pigiadiraspatura e successiva fermentazione a contatto delle bucce in vasche di acciaio inox termocostruite per circa 8 – 12 giorni a 27 – 28 °C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: dal colore rosso rubino con riflessi che tendono all'arancio, profumo caratteristico e delicato, alla bocca risulta asciutto, leggermente tannico con retrogusto caratteristico. Possiede una gradazione alcolica dai 12,5 ai 13%vol. Si abbina perfettamente con carni bianche, antipasti, primi piatti e piatti di pesce.

POTENZIALE INVECCHIAMENTO: 3 – 4 anni.

Grignolino *d'Asti*

DOC

GRAPES: Grignolino100%

EXPOSITION: The vineyard is south-east facing position.

SOIL COMPOSITION: clay

HARVEST TIME: second week of September.

VINIFICATION: manual harvest, destemmed and then fermented on the skins in stainless steel tanks at controlled temperature for about 8-12 days at 27-28 ° C

CHARACTERISTICS: ruby red color with orange reflections that tend, distinctive aroma and delicate, the mouth is dry, slightly tannic aftertaste characteristic. It has an alcohol content of between 12.5 to 13% vol. It goes well with white meats, appetizers, first courses and fish dishes.

AGING POTENTIAL: 3 – 4 years.

Filippa
azienda agricola



Piemonte

DOC

Moscato

Piemonte

DOC

Moscato

UVE: Moscato 100%

GRAPES: Moscato 100%

EPOCA DI RACCOLTA:

ultima decade di Agosto – prima
decade di Settembre

HARVEST TIME:

last ten days of august – first ten days
of September

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino dolce, molto aromatico, fresco,
profumato, dal colore giallo
paglierino carico, sapore intenso e
aromatico.

Vino da fine pasto e da dessert, si
abbina bene a dolci alle creme e
paste secche.

CHARACTERISTICS: Sweet wine, very
aromatic, fresh, scented, the colour is
straw yellow, the taste is intense and
aromatic.

Dessert wine with sweet creams or
dried sweets.

Filippa
azienda agricola