



Langhe DOC Pinot Nero

Tipologia :	rosso
Caratteristiche :	finezza ed eleganza del pinot nero, vigne dai 370 ai 550 m slm
Bottiglie prodotte :	4500
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale inizio settembre
Resa (q/ha) :	65
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	circa 6,8
Correzione acidità :	no
Macerazione :	35 giorni
Affinamento :	botte austriaca e anfora
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	20
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	45



Dogliani

Tipologia :	rosso
Caratteristiche :	Dolcetto fresco piacevole storico vino di langa
Bottiglie prodotte :	2000
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale inizio settembre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	no
Macerazione :	20 giorni
Affinamento :	acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	20
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	45



nebbiolo d'alba

Tipologia :	nebbiolo d'alba doc
Caratteristiche :	rosso da uve al confine con la zona del barolo
Bottiglie prodotte :	2200
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale inizio ottobre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6,5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	35 giorni
Affinamento :	rovere austriaco
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	25
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	25
	45



barbera d'alba superiore

Tipologia :	barbera d'alba superiore
Caratteristiche :	rosso strutturato
Bottiglie prodotte :	4500
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale fine settembre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	7,5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	30 giorni
Affinamento :	rovere austriaco
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	15
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	20
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	40



NU

Tipologia :	vino rosso
Caratteristiche :	rosso blend
Bottiglie prodotte :	3000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	da inizio settembre a inizio ottobre
Resa (q/ha) :	70
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	6
Correzione acidità :	no
Macerazione :	20- 40 giorni
Affinamento :	rovere austriaco 3 mesi, 2 mesi in acciaio
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	15
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35