



Dolcetto d'Alba vigna vaglio 2018

Tipologia :	vino rosso
Caratteristiche :	giovane, fresco, fruttato.
Bottiglie prodotte :	6000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale il 10 settembre
Resa (q/ha) :	80 quintali per ettaro
Lieviti :	biologici
Acidità (g/l) :	5,27
Correzione acidità :	no
Macerazione :	8 giorni
Affinamento :	acciaio-bottiglia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	13%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	51



Barbera d'Alba vigna clara 2017

Tipologia :	vino rosso
Caratteristiche :	colore granato molto intenso,frutti rossi maturi
Bottiglie prodotte :	6000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	5 ottobre
Resa (q/ha) :	40 quintqli per ettaro
Lieviti :	biologici
Acidità (g/l) :	6,5
Correzione acidità :	no
Macerazione :	15 giorni
Affinamento :	un anno in barriques
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,75
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	66



Barolo 2019

Tipologia :	vino rosso
Caratteristiche :	colore rubino,floreale,molto complesso
Bottiglie prodotte :	8000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	5 ottobre
Resa (q/ha) :	70 quintali per ettaro
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,85
Correzione acidità :	no
Macerazione :	30 giorni
Affinamento :	due anni in barriques
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	15%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	10
	60



Barolo rocchettevino 2015

Tipologia :	vino rosso
Caratteristiche :	rubino intenso,tanni giovani ma già abbastanza equilibrati
Bottiglie prodotte :	2500
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale 7 ottobre
Resa (q/ha) :	50 quintali per ettaro
Lieviti :	biologici
Acidità (g/l) :	5,7
Correzione acidità :	no
Macerazione :	55 giorni
Affinamento :	due anni in barriques
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	15%
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	67



Barolo roncaglie 2015

Tipologia :	vino rosso
Caratteristiche :	buonissimo
Bottiglie prodotte :	2300
Origine uve :	In affitto
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale il 7 ottobre
Resa (q/ha) :	50 quintali
Lieviti :	no
Acidità (g/l) :	5,7
Correzione acidità :	no
Macerazione :	55 giorni
Affinamento :	due anni in rovere di slavonia
Rame :	no
Titolo alcolometrico :	14,5
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	70