

**LANGHE DOC
CHARDONNAY
TRE FICHI**



Vitigno: Chardonnay.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: est.

Viti/Ha: 4.000.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.

Vinificazione: Diraspatura e breve macerazione con le bucce, fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 12°C.

Invecchiamento: 4 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino.

Aroma: intenso, con note floreali e fruttate.

Sapore: delicato, sapido con buona freschezza e fragranza.

Abbinamento: antipasti freddi, pizza e piatti di pesce gustosi.

Temperatura di servizio: 12°C.



0,50 - 0,75 l





LANGHE ARNEIS DOC IL NESPOLO

Vitigno: Arneis.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: nord-est.

Viti/Ha: 4.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.

Vinificazione: Diraspatura e breve macerazione con le bucce, fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 12°C.

Invecchiamento: 4 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: fresco con sentori di frutti esotici e agrumi.

Sapore: delicato, con sentori erbacei e buona freschezza.

Abbinamento: con antipasti, carni bianche, pesce e formaggi saporiti.

Temperatura di servizio: 12°C.



CAMP D'PIETRU VINO SAUVIGNON



Vitigno: Sauvignon.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: nord-ovest.

Viti/Ha: 4.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.

Vinificazione: Diraspatura e breve macerazione con le bucce, fermentazione in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 12° C.

Invecchiamento: 4 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce fini della fermentazione con ripetuti batonage. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Aroma: intenso, aromatico, con note vegetali di ortica e salvia.

Sapore: armonioso e complesso, rotondo e invitante con una lunga sapidità.

Abbinamento: antipasti di pesce e zuppe di pesce, carni bianche e formaggi a pasta semi dura.

Temperatura di servizio: 12°C.





DOLCETTO D'ALBA DOC VIGNETO BASARIN

Vitigno: Dolcetto.

Provenienza: vigneto Basarin nel comune di Neive.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: sud-est.

Viti/Ha: 4.000.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e bianco tufaceo.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in vasche d'acciaio.

Invecchiamento: 8 mesi in vasche d'acciaio. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei intensi.

Aroma: vinoso, fruttato e particolarmente intenso.

Sapore: asciutto, di buona persistenza, complesso ed elegante.

Abbinamento: ottimo con antipasti, primi piatti e formaggi non stagionati.

Temperatura di servizio: 17°C.





BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE MUCH

Vitigno: Barbera.

Provenienza: comune di Neive.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: nord-est.

Viti/Ha: 4.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in legno.

Invecchiamento: 18 mesi, parte in piccole botti di rovere, parte in botti grandi.

Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.

Aroma: fruttato con sentori di piccoli frutti rossi e leggera speziatura.

Sapore: piacevole ed equilibrato, di particolare morbidezza.

Abbinamento: salumi misti, primi piatti e formaggi.

Temperatura di servizio: 18°C.



500 - 750 - 1500
3000 - 5000 ml





BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE IL BOSCO

Vitigno: Barbera.

Provenienza: comune di Neive.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: sud-est.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e bianco tufaceo.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in legno.

Invecchiamento: 18 mesi in botticelle di rovere francese sulle fecce della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso porpora intenso.

Aroma: intenso con note che vanno dal mirtillo al lampone alle ciliegie.

Sapore: armonioso e complesso, rotondo ed elegante.

Abbinamento: antipasti caldi, primi importanti, carni bianche e rosse elaborate.

Temperatura di servizio: 18°C.





LANGHE DOC
NEBBIOLO
SANDRINA

Vitigno: Nebbiolo.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: nord-est.

Viti/Ha: 3.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e tufaceo.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in legno.

Invecchiamento: 6 mesi in tonnaux.

Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Aroma: fruttato e floreale con note di rosa canina.

Sapore: armonico, con un retrogusto molto piacevole speziato ed elegante.

Abbinamento: ottimo con secondi piatti di carne o con formaggi mediamente stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.





BARBARESCO DOCG **GAIA PRINCIPE**

Vitigno: Nebbiolo.

Provenienza: Vigneto Gaia Principe nel comune di Neive.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: nord-ovest.

Viti/Ha: 3.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: arenario, calcareo, marnoso e limoso.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 27°. Segue fermentazione malolattica in legno.

Invecchiamento: 30 mesi in botticelle di rovere francese da 225 e 500 litri. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granati.

Aroma: fruttato, persistente, con sentori di frutti di bosco, cannella e pepe.

Sapore: tannino morbido ed elegante, con note speziate e vanigliate.

Abbinamento: ottimo con arrostiti e brasati, formaggi stagionati, ma anche da solo.

Temperatura di servizio: 18°C.





BARBARESCO DOCG GALLINA

Vitigno: Nebbiolo.

Provenienza: Vigneto Gallina
nel comune di Neive.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: sud-est.

Viti/Ha: 3.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: arenario, calcareo, marnoso e limoso.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 28°. Segue fermentazione malolattica in legno.

Invecchiamento: 18 mesi in botticelle di rovere francese da 500 litri e a seguire altri 18 mesi in botti grandi. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino, tendente al granato.

Aroma: sentori di frutta, spezie e caffè.

Etereo con note di cioccolato e tabacco con un gradevole speziato finale.

Sapore: tannino austero, di grande struttura ed eleganza.

Abbinamento: ottimo con brasati e stracotti, fonduta con tartufo e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C.



0,75 l



NOTE



BARBARESCO DOCG **FAUSONI RISERVA**

Vitigno: Nebbiolo.

Provenienza: Vigneto Fausoni nel comune di Neive.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: sud-ovest.

Viti/Ha: 3.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e bianco tufaceo

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 28°. Segue fermentazione malolattica in legno.

Invecchiamento: 48 mesi in botti grandi di rovere francese e slavia. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato con sfumature rubino.

Aroma: ricco, grande complessità, sentori di liquirizia, tabacco, cacao e goudron.

Sapore: sorprendente concentrazione ed eleganza con tannini dolci e grande lunghezza.

Abbinamento: ideale con brasati, cinghiale in salmi e selvaggina.

Temperatura di servizio: 18°C.



0,75 - 1,5 - 3 - 5 l

