



BAROLO BUSSIA

VITIGNO: 100% Nebbiolo CN142.

ZONA DI ORIGINE: comune di Monforte d'Alba, zona Bussia Soprana; foglio di mappa n. 3, particelle 90, 100 p..

Suolo: calcareo, franco sabbioso.

Esposizione: Sud- Ovest.

Altitudine: 350 m.s.l.m..

NOTE CULTURALI: vigneto messa a dimora nel 1983; estensione: 1,5 ettari. Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 3500 ceppi per ettaro; produzione media di 45 quintali per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: seconda metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice dell'uva con diraspatura. Fermentazione e macerazione in tini di rovere da 50 hl per un periodo di 25-30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce a temperatura controllata di 30 °C.

AFFINAMENTO: in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Ulteriore affinamento di 2 anni in damigiane per la selezione Riserva.

Non subisce alcun tipo di chiarifica e di stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi aranciati.

Profumo: etereo, ampio, ricorda il profumo della rosa appassita e della violetta. Con l'invecchiamento acquisisce note spezzate e un complesso goudron.

Sapore: asciutto, robusto, austero, vellutato e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrosti di carni rosse, brasati, selvaggina, bourguignonne, formaggi.

CONSIGLI DI SERVIZIO: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18°C.

Trattandosi di Barolo da tempo in bottiglia può presentare un lieve sedimento per cui è sempre consigliabile decantare.

METODO DI CONSERVAZIONE: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante e lontano da fonti di luce.



BAROLO CANNUBI

VITIGNO: 100% Nebbiolo delle sottovarietà Michet, Rosè e Lampia.

ZONA DI ORIGINE: comune di Barolo, zona Cannubi; foglio di mappa n. 8, particelle 14, 17.

Suolo: marne di Sant'Agata fossili; tessitura franco-limoso-argillosa.

Esposizione: Sud-Est.

Altitudine: 320 m.s.l.m..

NOTE CULTURALI: vigneto messa a dimora nel 1970; estensione: 1 ettaro. Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 4000 ceppi per ettaro; produzione media di 40 quintali per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: seconda metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice dell'uva con diraspatura. Fermentazione e macerazione in tini di rovere da 50 hl per un periodo di 25-30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce a temperatura controllata di 30 °C.

AFFINAMENTO: in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con riflesso granata.

Profumo: etereo, ampio, ricorda il profumo della rosa appassita e della violetta con note balsamiche.

Sapore: asciutto, robusto, austero, vellutato, sapido e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrosti di carni rosse, brasati, selvaggina, bourguignonne, formaggi.

CONSIGLI DI SERVIZIO: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18°C. Trattandosi di Barolo da tempo in bottiglia può presentare un lieve sedimento per cui è sempre consigliabile decantare.

METODO DI CONSERVAZIONE: mantenere le bottiglie coniate in locali a temperatura possibilmente costante e lontano da fonti di luce.



BAROLO CASTELLERO

VITIGNO: 100% Nebbiolo delle sottovarietà Michet, Rosè e Lampia.

ZONA DI ORIGINE: comune di Barolo, zona Castellero; foglio di mappa n. 7, particelle 151 p., 173 p., 174, 175 p., 176, 177, 197, 327, 328, 329.

Suolo: marne di Sant'Agata fossili; calcareo con tessitura franco-limoso-argillosa.

Esposizione: Sud- Ovest.

Altitudine: 350 m.s.l.m..

NOTE CULTURALI: vigneto messa a dimora nel 1970; estensione: 5 ettari. Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 3500 ceppi per ettaro; produzione media di 45 quintali per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: seconda metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice dell'uva con diraspatura. Fermentazione e macerazione in tini di rovere da 50 hl per un periodo di circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce a temperatura controllata di 30 °C.

AFFINAMENTO: in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso granato con riflessi aranciati.

Profumo: etereo, minerale, ricorda il profumo della rosa appassita e della violetta.

Sapore: asciutto, robusto, austero, vellutato, sapido e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrosti di carni rosse, brasati, selvaggina, bourguignonne, formaggi.

CONSIGLI DI SERVIZIO: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18°C. Trattandosi di Barolo da tempo in bottiglia può presentare un lieve per cui è sempre consigliabile decantare.

METODO DI CONSERVAZIONE: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante e lontano da fonti di luce.



BAROLO CHINATO

VITIGNO: 100% Nebbiolo.

ZONA DI ORIGINE: comune di Barolo, zona Castellerò.

RICETTA DI PRODUZIONE: è prodotto con Barolo D.O.C.G. Castellerò invecchiato di almeno 10 anni. Secondo la ricetta originale il vino è aromatizzato con un infuso naturale di corteccia di China Calissaja, di radice di Rabarbaro, di Genziana e di altre erbe aromatiche. Fortificato con alcool fino a raggiungere la gradazione alcolica di 17 °C, riposa per almeno un anno in fusti di rovere da 700 l prima di essere imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso mattone tendente all'aranciato.

Profumo: intenso speziato con note di cannella e rabarbaro.

Sapore: ben equilibrato tra l'amaro della China Calissaja e il dolce dello zucchero. Finale asciutto e leggermente tannico che ricorda il Barolo d'annata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: perfetto come digestivo.

Ottimo abbinato a cioccolato amaro, paste secche e salame dolce.

CONSIGLI DI SERVIZIO: si consiglia la temperatura di servizio di 16-18 °C.





BAROLO “Vendemmia”

VITIGNO: 100% Nebbiolo.

ZONA DI ORIGINE: comune di Barolo, zone Costa di Rose, Monrobiolo e Preda; foglio di mappa n. 6, particelle n. 274 p., 279 p., 132, 133, 135, 298, 299.
Suolo: calcareo.

Esposizione: Sud-Est, Sud-Ovest.

Altitudine: 320 m.s.l.m..

NOTE CULTURALI: estensione: 2,5 ettari.

Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 3500 ceppi per ettaro; produzione media di 50 quintali per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: prima metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice dell'uva con diraspatura. Fermentazione e macerazione in tini di rovere da 50 hl per un periodo di circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce a temperatura controllata di 30 °C.

AFFINAMENTO: in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso granato con riflessi aranciati.

Profumo: etereo, ricorda il profumo della rosa appassita e della violetta.

Sapore: asciutto, pieno, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrosti di carni rosse, brasati, selvaggina, bourguignonne, formaggi.

CONSIGLI DI SERVIZIO: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18 °C. Trattandosi di Barolo da tempo in bottiglia può presentare un lieve sedimento per cui è sempre consigliabile decantare.

METODO DI CONSERVAZIONE: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante e lontano da fonti di luce.



BARBARESCO SERRABOELLA

VITIGNO: 100% Nebbiolo.

ZONA DI ORIGINE: comune di Neive, zona Serraboella; foglio di mappa n. 18, particelle 47, 54, 660, 661 p., 665, 778, 780 p..

Suolo: calcareo, omogeneo.

Esposizione: Sud.

Altitudine: 320 m.s.l.m..

NOTE CULTURALI: vigneto messa a dimora nel 1969; estensione: 1 ettaro. Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 3500 ceppi per ettaro; produzione media di 45 quintali per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: seconda settimana di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice dell'uva con diraspatura. Fermentazione e macerazione in tini di rovere da 50 hl per un periodo di circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce a temperatura controllata di 30 °C.

AFFINAMENTO: in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 2 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e di stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso granato con riflessi aranciati.

Profumo: etereo, gradevole e intenso, ricorda la viola mammola con note fruttate.

Sapore: asciutto, robusto, austero, vellutato, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: selvaggina, arrostiti, carni alla griglia, brasati e formaggi.

CONSIGLI DI SERVIZIO: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18°C. Trattandosi di Barbaresco da tempo in bottiglia può presentare un lieve sedimento per cui è sempre consigliabile decantare.

METODO DI CONSERVAZIONE: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante e lontano da fonti di luce.



BARBERA D'ALBA CASTELLERO

VITIGNO: 100% Barbera.

ZONA DI ORIGINE: comune di Barolo, foglio di mappa n. 7, particelle n. 173 p., 326 p.; foglio di mappa n. 6, particelle 274, 279, 309, 311.

Suolo: marne di Sant'Agata fossili; tessitura franco-limoso-argillosa.

Esposizione: Sud-Ovest.

Altitudine: 350 m.s.l.m..

NOTE CULTURALI: vigna messa a dimora nel 1991; estensione: 2 ettari. Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 5000 ceppi per ettaro; produzione media di 70 quintali per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: prima metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice dell'uva intera con diraspatura. Fermentazione e macerazione in acciaio per circa 8 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce a temperatura controllata di 26 °C.

AFFINAMENTO: 12 mesi in tonneaux da 500 l. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino.

Profumo: fruttato, vinoso e intenso.

Sapore: di buon corpo, abbastanza fresco, equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrosti, carne rossa, bolliti misti, selvaggina.

CONSIGLI DI SERVIZIO: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18 °C.



BARBERA D'ALBA SUPERIORE "LA PREDA"

VITIGNO: 100% Barbera.

ZONA DI ORIGINE: comune di Barolo, foglio di mappa n. 7, particelle n. 18, 151 p., 175 p..

Suolo: marne di Sant'Agata fossili; tessitura franco-limoso-argillosa.

Esposizione: Sud- Ovest.

Altitudine: 380 m.s.l.m..

NOTE COLTURALI: vigna messa a dimora nel 1978; estensione: 1,5 ettari. Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 5000 ceppi per ettaro; produzione media di 40 quintali per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: seconda metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice dell'uva intera con diraspatura. Fermentazione e macerazione in tini di rovere da 50 hl per circa 8 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce a temperatura controllata di 26 °C.

AFFINAMENTO: 12 mesi in tonneaux da 500 l. Non subisce alcun tipo di chiarifica e di stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino.

Profumo: fruttato, intenso, con fragranti note di piccole bacche rosse e ciliegia sotto spirito.

Sapore: di buon corpo, abbastanza fresco, equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: arrosti, carne rossa, bolliti misti, selvaggina.

CONSIGLI DI SERVIZIO: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 18 °C.



DOLCETTO D'ALBA BUSSIA

VITIGNO: 100% Dolcetto.

ZONA DI ORIGINE: comune di Monforte d'Alba, foglio di mappa n. 3, particelle n. 6 p., 100 p., 106 p., 107.

Suolo: marne di Sant'Agata fossili; tessitura franco-limoso-argillosa.

Esposizione: Sud-Est.

Altitudine: 350 m.s.l.m..

NOTE CULTURALI: vigna messa a dimora nel 1979; estensione: 1 ettaro. Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 5000 ceppi per ettaro; produzione media di 50 quintali per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: metà settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice dell'uva intera con diraspatura. Fermentazione e macerazione in acciaio per circa 8 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce a temperatura controllata di 25 °C.

AFFINAMENTO: 6 mesi in botti di rovere di media capacità.

Non subisce alcun tipo di chiarifica e di stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino tendente al violaceo.

Profumo: vinoso e intenso, ma delicato.

Sapore: asciutto, ben strutturato, leggermente amarognolo, ricorda la mandorla.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti, primi piatti e grigliate miste.

CONSIGLI DI SERVIZIO: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 16 °C.



DOLCETTO D'ALBA COSTA DI ROSE

VITIGNO: 100% Dolcetto.

ZONA DI ORIGINE: comune di Barolo, foglio di mappa n. 6, particelle n. 159, 160, 225.

Suolo: calcareo, franco sabbioso.

Esposizione: Est.

Altitudine: 320 m.s.l.m..

NOTE CULTURALI: vigna messa a dimora nel 1991; estensione: 3 ettari. Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 5000 ceppi per ettaro; produzione media di 70 quintali per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: prima metà di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: spremitura soffice dell'uva intera con diraspatura. Fermentazione e macerazione in acciaio per circa 8 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce a temperatura controllata di 25 °C. Breve affinamento in botti di rovere di media capacità (15-30 hl) per favorire la fermentazione malo-lattica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino tendente al violaceo.

Profumo: fruttato e intenso, ma delicato.

Sapore: asciutto, leggermente amarognolo, ricorda la mandorla.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti, primi piatti e grigliate miste.

CONSIGLI DI SERVIZIO: si consiglia la temperatura di servizio di 16 °C.



LANGHE ARNEIS

VITIGNO: 100% Arneis.

ZONA DI ORIGINE: comune di Castellinaldo.

Suolo: calcareo.

Esposizione: Sud- Est.

Altitudine: 300 m.s.l.m..

NOTE CULTURALI: estensione: 1 ettaro.

Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 5000 ceppi per ettaro; produzione media di 70 quintali per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: prima metà di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: spremitura soffice dell'uva intera con diraspatura. Fermentazione in acciaio per circa 30 giorni a temperatura controllata di 16 °C.

Imbottigliato dopo un breve affinamento in acciaio con frequenti batonnages.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: paglierino con riflessi verdolini.

Profumo: intenso, fresco con note di frutta a polpa bianca.

Sapore: pieno e avvolgente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti, carni bianche e piatti di pesce, ottimo come aperitivo.

CONSIGLI DI SERVIZIO: si consiglia la temperatura di servizio di 8-10 °C.



LANGHE CHARDONNAY

PRODUTTORE: Sergio Barale.

VITIGNO: 100% Chardonnay.

ZONA DI ORIGINE: comune di Monforte d'Alba, foglio di mappa n. 3, particelle n. 89, 91, 92, 93, 94, 95.

Comune di Barolo, foglio di mappa n. 7, particelle 167 p., 168p., 169, 172, 173 p., 324, 325, 326 p., 327.

Suolo: marne di Sant'Agata fossili, calcareo.

Esposizione: Sud- Ovest.

Altitudine: 300 m.s.l.m..

NOTE COLTURALI: vigna messa a dimora nel 1980; estensione: 3 ettari. Potatura a cordone speronato con sesto di impianto di 4500 ceppi per ettaro; produzione media di 70 quintali per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: prima metà di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: spremitura soffice dell'uva intera con diraspatura. Fermentazione in acciaio per circa 30 giorni a temperatura controllata di 16 °C.

Imbottigliato dopo un breve affinamento in acciaio con frequenti batonnages.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: paglierino con riflessi dorati.

Profumo: intenso, caratteristico dell'uva con netto sentore di fiori di acacia.

Sapore: fresco, pieno, sapido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti, carni bianche e piatti di pesce, ottimo come aperitivo.

CONSIGLI DI SERVIZIO: si consiglia la temperatura di servizio di 8-10 °C.



LANGHE NEBBIOLO

VITIGNO: 100% Nebbiolo.

ZONA DI ORIGINE: comune di Monforte d'Alba, zona San Giovanni; foglio di mappa n. 3, particelle 6 p., 100 p., 103 p., 105 p., 106 p., 108.

Suolo: calcareo, franco sabbioso.

Esposizione: Sud- Est.

Altitudine: 350 m.s.l.m..

NOTE CULTURALI: vigneto messa a dimora nel 1975; estensione: 2 ettari. Potatura a guyot basso con sesto di impianto di 3500 ceppi per ettaro; produzione media di 50 quintali per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: prima metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice dell'uva con diraspatura. Fermentazione e macerazione in tini di rovere da 50 hl per un periodo di 10 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce a temperatura controllata di 25 °C.

AFFINAMENTO: in botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per un anno con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e di stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino acquisisce riflessi rosso granato con l'invecchiamento.

Profumo: tenue e delicato, ricorda il lampone e la viola.

Sapore: asciutto, di buon corpo, giustamente tannico da giovane, vellutato, armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: risotti, frittate leggere, fonduta, carni bianche, arrosti e selvaggina.

CONSIGLI DI SERVIZIO: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 16-18 °C.

METODO DI CONSERVAZIONE: mantenere le bottiglie coricate in locali a temperatura possibilmente costante e lontano da fonti di luce.



METODO CLASSICO "SULLELANGHE"

VITIGNO: 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay.

ZONA DI ORIGINE: comune di Barolo, zona Castellero, foglio di mappa n. 7, particelle 167, 168, 172 p., 326 p..

Suolo: mame di Sant'Agata fossili; tessitura franco-limoso-argillosa.

Esposizione: sud ovest.

Altitudine: 300 m.s.l.m.

NOTE CULTURALI: vigna messa a dimora nel 1980.

Potatura a cordone speronato alto con sesto di impianto di 4500 ceppi per ettaro; produzione media di 60 quintali di uva per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: prima settimana di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice dell'uva intera e successiva fermentazione del mosto in vasche di acciaio a temperatura controllata di 16° C per 30-40 giorni. Stabilizzato a freddo il vino matura per 7/8 mesi in vasche d'acciaio termo condizionate.

PRESA DI SPUMA: imbottigliamento nell'estate successiva alla vendemmia con l'aggiunta del liqueur de tirage secondo il metodo classico.

AFFINAMENTO: collocazione delle bottiglie nelle antiche cantine sotterranee dove la temperatura si mantiene naturalmente costante con il variare delle stagioni. Permanenza sui lieviti per un minimo di 24 mesi prima della sboccatura. Remuage eseguito a mano, sulle classiche pupitres. Sboccatura effettuata in piccole quantità, in funzione delle richieste.

SCIROPPO DI DOSAGGIO: 15 ml per bottiglia usando unicamente lo stesso vino.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: brillante, paglierino con riflessi solari.

Perlage: abbondante, fine e persistente.

Profumo: fresco, intenso, caratteristico dell'uva con note di fiori di acacia e ricordo minerale del terroir di Langa.

Sapore: secco, pieno, sapido, persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti in genere, crostacei, ostriche, piatti di pesce in genere.

CONSIGLI DI SERVIZIO: il calice ideale per apprezzare al meglio il perlage è la flûte. Si consiglia la temperatura di servizio di 6-8 °C.



MOSCATO D'ASTI "AIE SOTTANE"

VITIGNO: 100% Moscato Bianco.

ZONA DI ORIGINE: comune di Santo Stefano Belbo.

Suolo: calcareo, sabbioso.

Esposizione: Sud- Est.

Altitudine: 320 m.s.l.m..

NOTE COLTURALI: potatura a guyot basso con sesto di impianto di 4500 ceppi per ettaro; produzione media di 60 quintali per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA: prima metà di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice dell'uva intera con diraspatura. Fermentazione in acciaio per circa 7 giorni a temperatura controllata di 15 °C fino a raggiungere un titolo alcolometrico pari a 5,5 %. L'imbottigliamento avviene nel mese di dicembre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: brillante, giallo paglierino.

Perlage: abbondante, persistente.

Profumo: intenso, aromatico di uva e agrumi, con spiccate note di salvia.

Sapore: dolce, ricco, cremoso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: frutta, dolci in particolare panettone e torta di nocciole.

CONSIGLI DI SERVIZIO: si consiglia la temperatura di servizio di 6-8 °C.



GRAPPA DI BAROLO

MATERIA PRIMA: vinaccia fermentata di uva Nebbiolo da Barolo proveniente dalla vigna Castellerò.

DISTILLAZIONE: le vinacce sono passate nei tradizionali "alambicchi a vapore" e distillate con il sistema a vapore discontinuo.

AFFINAMENTO: 12 mesi in tonneaux da 500 l.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE:

Colore: giallo oro con riflessi ambrati.

Profumo: intenso, caratteristico del Nebbiolo distillato.

Sapore: morbido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: è la benvenuta a fine pasto per le sue peculiari caratteristiche digestive.

CONSIGLI DI SERVIZIO: si consiglia la temperatura di servizio di 14 °C.