



BARBARESCO SERRABOELLA

VITIGNO: 100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

CRU: Serraboella

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO:
calcareo

ETA' DELLE VITI: 35 – 55 anni

RESE PER ETTARO: 40 – 45 QI

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in
vasca d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 26 mesi in botti di rovere
di Slavonia e tonneaux di rovere francese

PRIMA ANNATA: 1964

ABBINAMENTI: arrosti e brasati di carni
rosse, selvaggina, piatti con tartufo,
formaggi stagionati



BARBARESCO VIE ERTE

VITIGNO: 100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

CRU: Bricco di Neive

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO:
calcareo - sabbioso

ETA' DELLE VITI: 15 anni

RESE PER ETTARO: 40 – 45 Ql

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in
vasca d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 26 mesi in botti di rovere
di Slavonia

PRIMA ANNATA: 2000

ABBINAMENTI: arrostiti e brasati di carni
rosse, selvaggina, piatti con tartufo,
formaggi stagionati



LANGHE NEBBIOLO

VITIGNO: 100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

CRU: Bricco di Neive

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO:
calcareo - sabbioso

ETA' DELLE VITI: 15 anni

RESE PER ETTARO: 40 – 45 Ql

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in
vasca d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio e 5
mesi in botti di rovere di Slavonia

PRIMA ANNATA: 2009

ABBINAMENTI: paste condite con sughi di
carne, frittura o griglie miste, formaggi di
media stagionatura



BARBERA D'ALBA CAMPASS

VITIGNO: 100% Barbera

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

VIGNETO: Campass nel cru di Serraboella

ESPOSIZIONE: Sud-Est

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso

ETA' DELLE VITI: 25 anni

RESE PER ETTARO: 50 – 55 Ql

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in
vasca d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique di
rovere francese in parte nuove e in parte di
secondo passaggio

PRIMA ANNATA: 2000

ABBINAMENTI: arrosti e grigliate di carni
bianche e rosse, paste con sughi di carne,
risotti e minestre, formaggi mediamente
stagionati, salumi.



BARBERA D'ALBA VIGNA SERRABOELLA

VITIGNO: 100% Barbera

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

CRU: Serraboella

ESPOSIZIONE: Sud-Est

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso

ETA' MEDIA DELLE VITI: 20 anni

RESE PER ETTARO: 50 – 55 Ql

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in
vasca d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique di
rovere francese di secondo e terzo
passaggio

PRIMA ANNATA: 1964

ABBINAMENTI: arrosti e grigliate di carni
bianche e rosse, paste con sughi di carne,
risotti e minestre, formaggi mediamente
stagionati, salumi.



DOLCETTO D'ALBA

VITIGNO: 100% Dolcetto

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

CRU: Serraboella

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo

ETA' MEDIA DELLE VITI: 20 anni

RESE PER ETTARO: 45 Ql

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in vasca d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 9 mesi in vasca d'acciaio

PRIMA ANNATA: 1964

ABBINAMENTI: affettati, paste e minestre, carni bianche



BRICCOSERRA Langhe Rosso

VITIGNO: 50%Nebbiolo e 50% Barbera

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

CRU: Serraboella e Bricco di Neive

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest per Nebbiolo e
Sud-Est per Barbera

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: calcareo
– sabbioso - argilloso

ETA' MEDIA DELLE VITI: 35 anni

RESE PER ETTARO: 40 - 45 Ql

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE: in
vasca d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique di
rovere francese

PRIMA ANNATA: 1985

ABBINAMENTI: arrostiti e brasati di carni
rosse, selvaggina, formaggi stagionati e
erborinati