

## Barolo Docg Riserva Cannubi "1752"



VITIGNO Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE Comune di Barolo - sottozona Cannubi



**ESPOSIZIONE** Sud. sud-est



TIPO DI TERRENO

Calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla



TRATTAMENTI FERMENTATIVI

20 giorni di fermentazione + 30 giorni di macerazione a cappello sommerso a seconda dell'annata



**AFFINAMENTO** 

Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

#### Colore

Rosso rubino granato

#### Profumo

Intenso, equilibrato, esprime note di viola, frutta rossa matura, ciliegia e prugna, con spezie, liquirizia, cacao, cuoio e tabacco

#### Sapore

Robusto, di ottima persistenza, vellutato, armonico e austero nella sua pianezza



## Barolo Doeg Cannubi



#### VITIGNO Nebbiolo 100%



### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Barolo - sottozona Cannubi



### ESPOSIZIONE

Sud, sud-est



#### TIPO DI TERRENO

Calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla



#### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni



#### **AFFINAMENTO**

Botte grande in legno di rovere



# TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 16°/17°C



### NOTE DEGUSTATIVE

#### Colore

Rosso rubino granato con limitata presenza di riflessi aranciati

#### Profumo

Ampio avvolgente, con evidente note fruttate di ciliegia e prugna e sentori evoluti di tabacco, liquirizia e cacao

#### Sapore

Al palato armonico piacevolmente secco con tannini morbidi e con sensazioni di corposità e pienezza



## Barolo Docg Liste



VITIGNO Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE Comune di Barolo - sottozona Liste



ESPOSIZIONE Sud. sud-est



TIPO DI TERRENO Calcareo con 15% sabbia, 55% limo, 30% argilla



TRATTAMENTI FERMENTATIVI
Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni



AFFINAMENTO
Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

#### Colore

Rosso granato intenso con pochi riflessi aranciati

### Profumo

Moderatamente intenso frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao

#### Sapore

Asciutto, pieno, con forte corposità e persistenza, austero e vellutato



## Barolo Docg Brunate



VITIGNO Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE Comune di Barolo - sottozona Brunate



ESPOSIZIONE Sud. sud-est



TIPO DI TERRENO

Calcareo con 25% sabbia, 45% limo, 30% argilla



TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni



**AFFINAMENTO** 

Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

#### Colore

Rosso granato intenso con pochi riflessi aranciati

#### Profumo

Moderatamente intenso frutti di bosco, liquirizia, tabacco e cacao

#### Sapore

Asciutto, pieno, con forte corposità e persistenza, austero e vellutato



# Barolo Docg Cerequio



VITIGNO Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di La Morra - sottozona Cerequio



ESPOSIZIONE Sud. sud-est



TIPO DI TERRENO

Calcareo con 20% sabbia, 50% limo, 30% argilla



TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni



**AFFINAMENTO** 

Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

#### Colore

Rosso granato con riflessi aranciati nell'invecchiamento

#### Profumo

Note fruttate caratterizzate da ciliegia e viola accompagnate da sentori balsamici con contenute note di vaniglia e liquirizia

#### Sapore

Intenso, elegante e persistente, variabile su tonalità tra frutta rossa, tabacco, cuoio con l'invecchiamento



## Barolo Docg Raviole



#### VITIGNO Nebbiolo 100%



### ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Grinzane Cavour (sottozona Raviole)



#### TIPO DI TERRENO

Calcareo con 20% sabbia, 52% limo, 28% argilla



#### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni



#### **AFFINAMENTO**

Botte grande in legno di rovere



### TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA

16°/17°C



#### NOTE DEGUSTATIVE

### Co

#### Colore

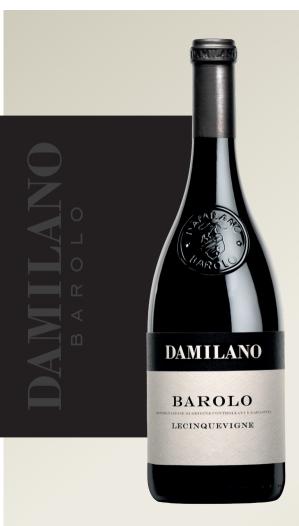
Rosso rubino tendente al granato

#### Profumo

Ampio con aromi floreali e fruttati tra cui viola, note di ciliegie e fragolina selvatica

#### Sapore

Al palato armonico, equilibrato con gusto pieno e morbido; spicca per freschezza acida, tannini fini e precisi



# Barolo Docg "Lecinquevigne"



#### VITIGNO Nebbiolo 100%



#### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni



#### **AFFINAMENTO**

Botte grande in legno di rovere



# TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 16°/17°C



#### NOTE DEGUSTATIVE

### Colore

### Rosso rubino con riflessi aranciati

#### Profumo

Intenso con note evolute di rosa, cuoio, tabacco, emerge un sentore di viola e goudron

#### Sapore

Ampio e avvolgente dove prevalgono sensazioni di morbidezza, con gusto lungo e persistente



## Barolo Docg del Comune di Serralunga d'Alba



VITIGNO Nebbiolo 100%



ZONA DI PRODUZIONE Comune di Serralunga d'Alba



ESPOSIZIONE Sud



TIPO DI TERRENO

Formazione di Lequio, 25% sabbia, 52% limo, 23% argilla



TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 20 giorni.



**AFFINAMENTO** 

Botte grande in legno di rovere



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

### Colore

Granato intenso

#### Profumo

Profumi nobili, una dolce miscela di piccole bacche rosse, lampone e ciliegia con un accenno di note speziate e mentolate

#### Sapore

Al palato pieno, succoso, armonico ed equilibrato con un tannino elegante e preciso



# Langhe Doc Nebbiolo "Marghe"



VITIGNO Nebbiolo 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

#### Colore

Rosso rubino più o meno carico con lievi riflessi granata

#### Profumo

Caratteristico con ricordi di viola e frutta rossa, delicato

#### Sapore

Secco, giustamente tannico di buon corpo, vellutato e armonico



## Barbera d'Alba Doc "Lablù"



VITIGNO Barbera 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

### Colore

Rubino purpureo

#### Profumo

Ampio e composito con sentori fruttati di mora, ciliegia e note speziate che richiamano la cannella, la vaniglia e il pepe verde

#### Sapore

Pieno e corposo con gradevole freschezza, sapido



# Barbera d'Asti Docg "Zero Sette"



VITIGNO Barbera 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni



**AFFINAMENTO** 

Prevalentemente acciaio e cemento



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Rosso porpora intenso

Profumo

Fruttato con leggere note speziate

Sapore

Etereo con sentori di ribes, viola, ciliegia e con note vanigliate, persistente in bocca



## Dolcetto d'Alba Doc



VITIGNO Dolcetto 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata per 12 giorni



AFFINAMENTO 100% acciaio



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 16°/17°C



NOTE DEGUSTATIVE

#### Colore

Rosso rubino con riflessi di mora e di viola

#### Profumo

Gradevole, fragrante e molto fruttato e caratteristico

#### Sapore

Al palato armonico e piacevolmente secco con una nota finale di mandorla



# Langhe Doc Chardonnay "G.D."



### VITIGNO

Chardonnay 100%



### TRATTAMENTI FERMENTATIVI

Fermentazione a temperatura controllata 16°/18°C per 20 giorni



## TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 10°/12°C



#### NOTE DEGUSTATIVE

#### Colore

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

#### Profumo

Elegante con intensi sentori di pesca bianca, agrumi e ginestra, mirabilmente fusi a note tostate e burro di arachidi

#### Sapore

Al palato è morbido, avvolgente, di ottima freschezza e sapidità con finale lungo e lievi cenni speziati



# Langhe Doc Arneis



VITIGNO Arneis 100%



TRATTAMENTI FERMENTATIVI Fermentazione a temperatura controllata



AFFINAMENTO 100% acciaio



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 8°/10°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore Giallo paglierino

Profumo Delicato, fresco, fruttato

Sapore

Secco, fresco ed elegante armonico e con acidità moderata



# Langhe Doc Rosato



VITIGNO Nebbiolo 100%



**VINIFICAZIONE** 

Pressatura soffice delle uve con breve macerazione e fermentazione a temperatura controllata a  $18^{\circ}\text{C}$ 



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 10°/12°C



NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Rosato con riflessi aranciati

Profumo

Fresco, delicato, gradevolmente vinoso, con note floreali e fruttate

Sapore

Asciutto e armonico, morbido ed equilibrato



## Moscato d'Asti Docg



### VITIGNO

Moscato bianco 100%



#### **VINIFICAZIONE**

Il mosto dell'uva appena spremuta subisce una decantazione naturale. La sua conservazione avviene ad una temperatura di zero gradi, fino al momento della fermentazione che avviene in piccole vasche di acciaio a 17°C



## TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 8°C



### NOTE DEGUSTATIVE

#### Colore

Giallo oro brillante

#### Profumo

Aromatico, con sentori di pesca, salvia, limone, miele e albicocca

#### Sapore

Dolce, gradevolmente acidulo, con aroma delicato e persistente che ricorda l'uva appena spremuta



## Brut Metodo Classico



### VITIGNO

Pinot nero e Chardonnay



#### **AFFINAMENTO**

Rifermentazione in bottiglia, trascorre almeno 24 mesi a contatto con le fecce



## TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 7/9°C



### NOTE DEGUSTATIVE

#### Colore

Giallo paglierino con riflessi oro, perlage fine e persistente

#### Profumo

Di grande intensità con note agrumate, riconoscibili quelle di pompelmo. Delicati accenni di nocciola tostata e brioche

#### Sapore

Di grande finezza e sapidità, l'acidità contribuisce a valorizzarne il carattere. Piacevoli sensazioni minerali ed un finale persistente



## Extra Brut Metodo Classico Millesimato



### VITIGNO

Pinot nero e Chardonnay



#### **AFFINAMENTO**

Rifermentazione in bottiglia, dove trascorre almeno 36 mesi a contatto con le fecce



## TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 7/9°C



### NOTE DEGUSTATIVE

#### Colore

Giallo paglierino con riflessi oro che dona al vino una particolare luminosità. Perlage fine e persistente

#### Profumo

Elegante, ampio, delicato, con accenni floreali

#### Sapore

Strutturato e particolarmente avvolgente, dotato di una buona mineralità



## **Barolo Chinato**

Vino a base di Barolo DOCG, aromatizzato con erbe aromatiche e china, di colore rosso granato con riflessi aranciati. Questo vino ha un tono fresco, dolce e strutturato con finale amarognolo, particolarmente apprezzato come elisir da meditazione

I vini aromatizzati erano già in uso presso Greci e Romani con finalità prevalentemente medicamentose diffusi nell'Europa Medioevale ad opera di frati e speziali. A fine Ottocento si affermarono i vini tonici e chinati.

La Regione Piemonte fu presto protagonista con la diffusione del Barolo Chinato. Il Barolo Chinato nasce nelle botteghe di alcuni speziali langaroli che furono i primi ad aromatizzare il pregiato vino Barolo con degli estratti alcolici ottenuti per macerazione di corteccia di china calissaja, cannella e liquirizia; radici di rabarbaro e genziana e molti alti ingredienti



TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA 18/20°C



## Grappa di Barolo Invecchiata



PROVENIENZA DELLA VINACCIA Vinacce di Nebbiolo da Barolo



SISTEMA DI DISTILLAZIONE

Discontinuo - Caldaiette in rame a vapore



BARRIQUE UTILIZZATE

Piccole botti di essenze diverse



NOTE DEGUSTATIVE

Colore

Ambrato

### Profumo

Ampio e avvolgente con grande personalità. Uno splendido concerto di sensazioni nelle quali spicca la frutta matura (ribes nero, albicocca, marasca) il cacao e la vaniglia

#### Sapore

Caldo, morbido, piacevolmente secco con grande equilibrio