

Roero Arneis DOCG

San Defendente

VITIGNO Arneis 100%

MENZIONE GEOGRAFICA San Defendente

VENDEMMIA Fatta a mano selezionando le uve in vigneto

VINIFICAZIONE In bianco senza bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO In acciaio inox per 6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°/12°



Balin®

VITIGNO Chardonnay 80% – Viognier 20%

VENDEMMIA Fatta a mano selezionando le uve in vigneto

VINIFICAZIONE In bianco senza bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO In acciaio inox per 6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°/12°



Barbera d'Alba DOC

Superiore

VITIGNO Barbera 100%

VENDEMMIA Fatta a mano selezionando le uve in vigneto

VINIFICAZIONE In rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO In acciaio inox per un anno e per circa 20 mesi in tonneaux di rovere francese (500 litri)

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°/20°

Per una degustazione ottimale consigliamo di utilizzare un decanter e un calice ampio per favorire l'ossigenazione



Rösefiur ®

VITIGNO Brachetto Grappolo lungo del Roero 100%

VENDEMMIA Fatta a mano selezionando le uve in vigneto

VINIFICAZIONE Macerazione in pressa con le bucce per 6/7 ore per poi continuare la vinificazione solamente del mosto in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO In acciaio inox per 6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10°/12°

Il profumo floreale è la caratteristica che rende questo vino rosato unico nel suo genere. Rose e fiori è il significato del suo nome.



Alba DOC

VITIGNO Nebbiolo 70% – Barbera 30%

VENDEMMIA Fatta a mano selezionando le uve in vigneto

VINIFICAZIONE In rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO In acciaio inox per un anno e successivamente in botti di rovere francese (2000 litri) per circa 20 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°/20°

Per una degustazione ottimale consigliamo di utilizzare un decanter e un calice ampio per favorire l'ossigenazione



Roero Riserva DOCG

San Defendente

VITIGNO Nebbiolo 100%

MENZIONE GEOGRAFICA San Defendente

VENDEMMIA Fatta a mano selezionando le uve in vigneto

VINIFICAZIONE In rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO In acciaio inox per un anno e per circa 20 mesi in botti di rovere francese (2000 litri) raggiungendo in questo modo i 32 mesi richiesti per la menzione "Riserva"

Per una degustazione ottimale consigliamo di utilizzare un decanter e un calice ampio per favorire l'ossigenazione

