

Domani



Varietà: 100% Nebbiolo

Altitudine: 300 s.l.m.

Terreno: Argilloso-calcareo

Agricoltura: Biologica

Sistema di allevamento: Guyot

Età media delle piante: 25 anni

Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Il tempo non esiste ma per certi grandi vini è necessario: Domani, questo è il nostro Barolo. Domani perché è necessario attendere per godere di un equilibrio organolettico dettato da questo vino che rappresenta il Re dell'enologia italiana.

In questo vino vinifichiamo le uve di provenienza dai nostri vigneti di La Morra e Grinzane Cavour. L'obiettivo è quello di produrre un Barolo di buona beva, che rispetti le caratteristiche dell'annata e la stilistica aziendale.

Epoca di vendemmia in funzione dell'annata:

Fine settembre/ottobre

Fermentazione: Con lieviti indigeni, macerazione 30/40gg sulle bucce

Affinamento: 18 mesi in botte di legno, 12 mesi in bottiglia

Domani



Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Boiolo

Il tempo non esiste ma per certi grandi vini è necessario: Domani, questo è il nostro Barolo Boiolo. Domani perché è necessario attendere per godere di un equilibrio organolettico dettato da questo vino che rappresenta il Re dell'enologia italiana. A Boiolo ci concentriamo sulle caratteristiche tipiche di questo cru che abbracciano da una parte le marne di Sant'Agata e dall'altra un'esposizione orientale: balsamicità che intreccia sentori erbacei caldi, frutta matura in transizione verso sentori più tostati. Profondo, intenso ed etereo.

Varietà: 100% Nebbiolo

Altitudine: 300 s.l.m.

Terreno: Argilloso-calcareo

Agricoltura: Biologica

Sistema di allevamento: Guyot

Età media delle piante: 25 anni

Epoca di vendemmia in funzione dell'annata:

Fine settembre/ottobre

Fermentazione: Con lieviti indigeni, macerazione 30/40gg sulle bucce, in funzione dell'annata macerazione a cappello sommerso

Affinamento: 18 mesi in botte di legno, 24 mesi in bottiglia

Domani



Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Coste di Vergne

Il tempo non esiste ma per certi grandi vini è necessario: Domani, questo è il nostro Barolo C. Domani perché è necessario attendere per godere di un equilibrio organolettico dettato da questo vino che rappresenta il Re dell'enologia italiana.

In Coste di Vergne ci concentriamo sulle caratteristiche tipiche di questo cru che si trova nel comune di Barolo.

Qui troviamo un'altitudine superiore alla media del territorio, che si aggira intorno ai 400 m.s.l.m, un'esposizione sud e un terreno più ricco, queste caratteristiche fanno emergere sentori di frutta matura che prevalgono rispetto alle note balsamiche. Il vino risulta quindi rotondo, persuasivo e intrigante.

Varietà: 100% Nebbiolo

Altitudine: 450 s.l.m.

Terreno: Argilloso-calcareo

Agricoltura: Biologica

Sistema di allevamento: Guyot

Età media delle piante: 25 anni

Epoca di vendemmia in funzione dell'annata:

Fine settembre/ottobre

Fermentazione: Con lieviti indigeni, macerazione 30/40gg sulle bucce, in funzione dell'annata macerazione a cappello sommerso

Affinamento: 18 mesi in botte di legno, 36 mesi in bottiglia