



*Fratelli Serio & Battista Borgogno*  
*Dal 1897, vigneti e cantina in Cannubi*

## BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

### DENOMINAZIONE E AREA

**Denominazione:** DOC

**Area di produzione:** in base alle annate Castellinaldo, Diano d'Alba e Borgata vicino a Vergne.

**Varietà:** 100% Barbera

### VIGNETI

**Tipologia Terreno:** marne sabbiose e argilla

**Esposizione:** Sud

**Altitudine:** 250 m sul livello del mare

**Anno d'impianto:** 1974- 1984

**Sistema d'allevamento:** Guyot tradizionale

**Vendemmia:** manuale, effettuata a fine Settembre  
inizio Ottobre

### VINIFICAZIONE ED INVECCHIAMENTO

**Macerazione:** a cappello emerso di circa 10-12 giorni in Tini di legno, (in funzione dell'annata) con frequenti rimontaggi.

**Fermentazione Malolattica:** spontanea in acciaio.

**Affinamento:** in botti di rovere di Slavonia da 25-50 hl (Garbellotto)

La durata dell'invecchiamento in legno è variabile e segue le esigenze delle singole annate.

**Affinamento in bottiglia:** ponendo quest'ultima orizzontale per circa sei mesi.

**Produzione annua:** circa 10.000 bottiglie in funzione dell'annata



**AZ. AGR. BORGOGNO SERIO • BOFFA FEDERICA • BOLLA EMANUELA S.S.**

Via Crosia, 12 • Loc. Cannubi • 12060 Barolo (CN)

info@borgognoseriobattista.it • www.borgognoseriobattista.it