



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

BARBERA D'ALBA DOC

DENOMINAZIONE E AREA

Denominazione: DOC

Zona di produzione: piccola borgata vicino Vergne

Varietà: 100% barbera

VIGNETI

Tipo di terreno: argilla e sabbia

Esposizione: Sud, Sud-Est

Sistema di formazione: Guyot tradizionale

Vendemmia: Manuale, Ottobre.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Macerazione: con cappello di circa 10-12 giorni in botti di acciaio, (a seconda delle annate) con il 20% di uva intera e frequenti rimontaggi.

Fermentazione Malolattica: in botti di acciaio

Affinamento: in botti di acciaio

Imbottigliamento: normalmente nel periodo estivo per garantire l'affinamento in bottiglia, posto in orizzontale per circa sei mesi.

Produzione annua: circa 2.000 bottiglie, a seconda delle annate (in crescita)



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

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

info@borgognoseriobattista.it • www.borgognoseriobattista.it