



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

## LANGHE NASCETTA DOC

### DENOMINAZIONE

**Denominazione:** DOC

**Varietà:** 100% Langhe Nascetta

### VIGNETI

**Tipo di terreno:** Sabbia e argilla

**Esposizione:** Ovest

**Altitudine:** 260-300 m sul livello del mare

**Sistema di formazione:** Guyot tradizionale

**Vendemmia:** Manuale, Settembre

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

**Macerazione:** macerazione a freddo per circa 24 ore a temperatura controllata di 6-8 ° C in acciaio. Pressatura soffice e fermentazione in bianco a temperatura controllata di circa 16-18 ° C per circa 15 giorni.

**Affinamento:** in botti di acciaio, sur lie con batonnage

**Produzione annua:** circa 3.000 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