



Fratelli Serio & Battista Borgogno

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

DENOMINAZIONE E AREA

Denominazione: DOC

Area di produzione: a seconda dell'annata, principalmente Diano d'Alba e una piccola borgata vicino a Vergne.

Vitigno: 100% Barbera

VIGNETI

Tipo di terreno: Diano d'Alba, Marne di Sant'Agata Fossili sabbiose e lieve influenza della Formazione di Lequio e piccolo borgo nei pressi di Vergne, argilla e limo, terreno alluvionale con presenza di scheletro e influenza di Arenarie di Diano (più sabbia e limo).

Esposizione: Sud

Altitudine: 240-300 m sul livello del mare

Sistema d'allevamento: Guyot tradizionale

Vendemmia: Manuale, Ottobre.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Macerazione: a cappello emerso per circa 10-12 giorni in tini di legno (a seconda dell'annata) con frequenti rimontaggi.

Fermentazione Malolattica: spontanea in acciaio

Affinamento: in botti grandi da 2500-5000 litri di rovere di Slavonia (Garbellotto).

Il periodo di affinamento in legno è variabile e segue le esigenze delle singole annate.

Imbottigliamento: normalmente in estate per garantire l'affinamento in bottiglia, poi posto orizzontalmente per circa sei mesi.

Produzione annuale: circa 10.000-12.000 bottiglie, a seconda delle annate.



AZIENDA AGRICOLA BORGOGNO SERIO, BOFFA FEDERICA E BOLLA EMANUELA S.S.

Via Crosia 12, Loc. Cannubi, 12060 BAROLO (CN) - Tel. +39 0173 56107

Email info@borgognoseriobattista.it - Web: www.borgognoseriobattista.it