

Classici



Langhe DOC Chardonnay



Langhe DOC Nascetta



Langhe DOC Rosato



Dolcetto d'Alba DOC



Barbera d'Alba DOC



Langhe DOC Nebbiolo

Selezioni



Langhe DOC Bianco Chiara



Barbera d'Alba DOC Superiore Vigna Ròca Neira



Nebbiolo d'Alba DOC Vigna Sorì Ornati



Barolo DOCG

Cru



Barolo DOCG Bussia



Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba



Metodo Classico



Alta Langa DOCG



ALTA LANGA



CLASSICI



SELEZIONI



BAROLO CRU



BAROLO D.O.C.G. del comune di SERRALUNGA D'ALBA



Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneto: Baudana (mappale n. 3, 43-78 e 303)

Comune: Serralunga d'alba (Cn)

Estensione: 1,20 ettari

Esposizione e altitudine media: sudovest / 320 metri

Terreno: zona di origine intermedia tra formazione di Lequio e marne di Sant'Agata tipiche costituiti da marne calcareo-argillose

Anno di impianto del vigneto: 1996

Densità: 4.200 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 72 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve vengono vinificate tradizionalmente in rosso e fermentano a temperatura di 28°-30° C in tini di rovere da 50 ettolitri.

Affinamento: in botti grandi di rovere di Slavonia per un totale di 28-30 mesi. Seguono 10 mesi circa di affinamento in bottiglia. Il vino non è filtrato.

Analisi organolettica: di colore rosso granato di buona intensità, riflessi aranciati. Il naso è ampio con note delicate di viola e rosa canina, fieno e liquirizia in sottofondo. Al palato il tannino è strutturato ma delicato, tendente al dolce. L'intensità della beva è caratterizzata dal frutto succoso che imprime la memoria del vino.

Temperatura di servizio suggerita: 15-17° C.

Bottiglie prodotte: 6.000 circa (a seconda della vendemmia)

Il polacco



Le dinastie regnanti erano spettacolarizzate in tornei, caroselli, mascherate, balletti, opere in musica, intermezzi. Queste rappresentazioni erano altresì un'occasione propizia per esporre, magnificare e rinverdire le glorie del principe e della sua casata. Nel balletto di Carnevale, tra i fumatori “indiani” (d’America) con i loro fantasiosi abiti esotici e i fumatori europei, adornati con i loro costumi nazionali, svetta il “Polacco” con in mano una pipa mentre beve vino.



Barolo D.o.c.g del Comune di Serralunga d'Alba



Punteggi

<i>Annata 2023</i>	
Kerin O'Keefe	92 punti
Wines Critic	93 punti
<i>Annata 2022</i>	
Decanter	93 punti SILVER
Kerin O'Keefe	93 punti
James Suckling	92 punti
Wines Critic	92 punti
Wine Enthusiast	92 punti
<i>Annata 2021</i>	
Gardini Notes	95+ punti
Wine Advocate	93 punti
Wine Enthusiast	93 punti
Wine Spectator	93 punti
Kerin O'Keefe	93 punti
James Suckling	92 punti
Wines Critic	92 punti
Ian D'Agata	91 punti
Vini buoni d'Italia	4 stelle
Merano	GOLD
<i>Annata 2020</i>	
Kerin O'Keefe	92 punti
James Suckling	92 punti
Ian D'Agata	92 punti
Wine Enthusiast	91 punti
Wines Critic	91 punti
Wine Spectator	90 punti
Bibenda	4 grappoli
Jancis Robinson	16,5 punti

BAROLO D.O.C.G. BUSSIA



Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneto: Bussia (mappale n. 7,272)

Comune: Monforte d'Alba (Cn)

Estensione: 1,48 ettari

Esposizione e altitudine media: sudovest / 350 metri

Terreno: marne di Sant'Agata tipiche (Tortoniano) costituiti da marne calcareo-limose

Anno di impianto del vigneto: 1992

Densità: 4.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 72 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve vengono vinificate tradizionalmente in rosso e fermentano a temperatura di 28°-30° C in tini di rovere da 50 ettolitri.

Affinamento: in piccole botti di rovere di Allier e in botti grandi per un totale di 28-30 mesi. Seguono 10 mesi circa di affinamento in bottiglia. Il vino non è filtrato.

Analisi organolettica: di colore rosso granato intenso, vivo e brillante. Al naso si mostra etereo con le tipiche percezioni di violetta, poi ciliegia e spezie e cuoio. In bocca l'abbraccio è pieno e caldo, la trama tannica, vellutata e avvolgente è bilanciata dalla giusta quota acida.

Temperatura di servizio suggerita: 15-17° C.

Bottiglie prodotte: 6.500 circa (a seconda della vendemmia)

Certificazione: vino biologico

Il giocatore di bastoni

Le dinastie regnanti erano spettacolarizzate in tornei, caroselli, mascherate, balletti, opere in musica, intermezzi. Queste rappresentazioni erano altresì un'occasione propizia per esporre, magnificare e rinverdire le glorie del principe e della sua casata. I popoli abitatori (delle province dello stato dei Savoia) fanno insieme un balletto mostrando allegria, con vari salti su bastoni, con mutanze straordinarie, con giubilo e maestria. La coreografia è forse ispirata a qualche danza popolare di un tempo.





TENUTA ROCCA
AZIENDA AGRICOLA

Barolo D.o.c.g Bussia



Punteggi

Annata 2023

Wines Critic

93 punti

Annata 2022

Decanter

95 punti GOLD

Wine Enthusiast

93 punti

Wines Critic

93 punti

Kerin O'Keefe

93 punti

James Suckling

92 punti

Annata 2021

Gardini Notes

97+ punti

Wine Advocate

94 punti

Wine Spectator

93 punti

Kerin O'Keefe

93 punti

Ian D'Agata

93 punti

Wine Enthusiast

93 punti

Wines Critic

92 punti

James Suckling

92 punti

Wein plus

90 punti

Merano

GOLD

Annata 2020

Wine Enthusiast

93 punti

Ian D'Agata

93 punti

Kerin O'Keefe

92 punti

James Suckling

92 punti

Wine Spectator

92 punti

Wine Critic

91 punti

Bibenda

4 grappoli

BAROLO D.O.C.G.



Vitigno: Nebbiolo 100%

Comune: Monforte d'Alba (Cn)

Estensione: 2,4 ettari

Esposizione e altitudine media: sud-sudovest, ovest / 380 metri

Terreno: arenarie di Diano (Tortoniano) costituiti da depositi sabbioso-limosi

Anni di impianto dei vigneti: 1992-2012

Densità: 4.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve vengono vinificate tradizionalmente in rosso in vasche di acciaio e fermentano a temperatura di 28°-30° C.

Affinamento: in botti grandi di rovere di Slavonia per un totale di 28-30 mesi. Seguono 10 mesi circa di affinamento in bottiglia. Il vino non è filtrato.

Analisi organolettica: colore rosso granato con unghia aranciata. Al naso emergono sensazioni pungenti di pepe nero, cuoio e cannella, altre più delicate di violetta e ciliegie di Spagna. In bocca è giustamente tannico e moderatamente austero. La corrispondenza con le sensazioni olfattive è spiccata ed emerge con le fasi della degustazione.

Temperatura di servizio suggerita: 15-17° C.

Bottiglie prodotte: 15.000 circa (a seconda della vendemmia)

Certificazione: vino biologico

Amore



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2019

BAROLO



TENUTA ROCCA
AZIENDA AGRICOLA

Le dinastie regnanti erano spettacolarizzate in tornei, caroselli, mascherate, balletti, opere in musica, intermezzi. Queste rappresentazioni erano altresì un'occasione propizia per esporre, magnificare e rinverdire le glorie del principe e della sua casata. Si tratta di un'allegoria politica e un appello alla pace e alla concordia. Amore, introdotto dall'Ercole Alpino, libera dalle pazzie gli Eroi delle Alpi, propensi e indotti alla guerra.



TENUTA ROCCA
AZIENDA AGRICOLA

Barolo D.o.c.g



Punteggi

<i>Annata 2023</i>	
Wines Critic	93 punti
<i>Annata 2022</i>	
Wine Enthusiast	93 punti
Kerin O'Keefe	92 punti
James Suckling	91 punti
Wines Critic	91 punti
<i>Annata 2021</i>	
Gardini Notes	96 punti
Kerin O'Keefe	93 punti
Wine Advocate	93 punti
Wine Spectator	92 punti
Wines Critic	92 punti
James suckling	92 punti
Wine Enthusiast	90 punti
Ian D'Agata	89 punti
<i>Annata 2020</i>	
Kerin O'Keefe	92 punti
Ian D'Agata	92 punti
James suckling	91 punti
Wines Critic	91 punti
Wine Enthusiast	90 punti
Wine Spectator	90 punti
Bibenda	4 grappoli

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. VIGNA SORÌ ORNATI



Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigneto: Ornati (mappale n. 17, 216)

Comune: Monforte d'Alba (Cn)

Estensione: 1,30 ettari

Esposizione e altitudine media: sudovest / 380 metri

Terreno: formazione di Lequio (Serravalliano) costituiti da marne calcareo-argillose

Anno di impianto del vigneto: 1988

Densità: 3.800 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 85 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve vengono vinificate tradizionalmente in rosso in vasche di acciaio e fermentano a temperatura di 28°-30° C.

Affinamento: in botti grandi di rovere per un totale di 16/18 mesi. Seguono 10 mesi circa di affinamento in bottiglia. Il vino non è filtrato.

Analisi organolettica: al naso il vino è etereo e floreale con le note dolci di viola tipiche del vitigno; frutta rossa, prugna e spezie in secondo piano. La bocca si presenta piacevolmente fresca ed equilibrata e il tannino morbido e avvolgente lo rendono un vino dalla beva elegante ma non troppo austera.

Temperatura di servizio suggerita: 15-17° C.

Bottiglie prodotte: 7.000 circa (a seconda della vendemmia)

Certificazione: vino biologico

Il Musico



NEBBIOLO D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2021

VIGNA SORÌ ORNATI



TENUTA ROCCA
AZIENDA AGRICOLA

Le dinastie regnanti erano spettacolarizzate in tornei, caroselli, mascherate, balletti, opere in musica, intermezzi. Queste rappresentazioni erano altresì un'occasione propizia per esporre, magnificare e rinverdire le glorie del principe e della sua casata. Il balletto mostra le Arti necessarie all'educazione del principe. Oltre alla formazione nelle arti “convenienti”, quella ginnico-militare e sportiva, le eccezioni erano rappresentate dalla pittura, dalla musica (maestro dell'arte della musica) e i giochi di carte.



Nebbiolo d'Alba D.o.c Vigna Sorì Ornati



Punteggi

Annata 2023

Kerin O'Keefe	93 punti
Wines Critic	90 punti
Wine Spectator	90 punti
Wine Enthusiast	88 punti

Annata 2022

Kerin O'Keefe	92 punti
Wine Advocate	92 punti
Wines Critic	90 punti
Wine Enthusiast	90 punti
Bibenda 2025	4 grappoli
The Wine Hunter Award 2022	Eccellente
Merano	GOLD

Annata 2021

James Suckling	91 punti
Wine Enthusiast	88 punti
Wine Hunter	Excellent Red

BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE VIGNA RÒCA NEIRA



Vitigno: Barbera 100%

Vigneto: Ornati, Ròca Neira (mappale n. 17, 315/432/213/217/216)

Comune: Monforte d'Alba (Cn)

Estensione: 1,40 ettari

Esposizione e altitudine media: sud-sudest / 370 metri

Terreno: formazione di Lequio (Serravalliano), costituiti da marne calcareo-argillose

Anni di impianto dei vigneti: 1999-2001

Densità: 4.200 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 85 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve vengono vinificate tradizionalmente in rosso in vasche di acciaio e fermentano a temperatura di 28°-30° C.

Affinamento: in barrique di rovere di Allier per un totale di 16/18 mesi. Seguono 10 mesi circa di affinamento in bottiglia. Il vino non è filtrato.

Analisi organolettica: colore rosso rubino purpureo intenso con riflessi violacei. Naso intenso di frutti rossi (lampone e amarena) e spezie fini. In bocca l'acidità spiccata ma dolce lo rende rotondo e pieno; in chiusura note di nocciola tostata.

Temperatura di servizio suggerita: 15-17° C.

Bottiglie prodotte: 10.000 circa (a seconda della vendemmia)

Certificazione: vino biologico

Il Giocatore di Volano



Le dinastie regnanti erano spettacolarizzate in tornei, caroselli, mascherate, balletti, opere in musica, intermezzi. Queste rappresentazioni erano altresì un'occasione propizia per esporre, magnificare e rinverdire le glorie del principe e della sua casata. È un balletto di giochi puerili, dove il giocatore del volano, rappresentava la commistione tra l'antico e il moderno, tra la mitologia greca e l'impersonificazione delle controfigure del regno. Quest'ultime, giocando al volano, lo batteranno tanto a misura del ballo che le loro cadenze li faranno sembrare un uccello.



TENUTA ROCCA
AZIENDA AGRICOLA

**Barbera
d'Alba D.o.c
Superiore
Vigna Roca
Neira**



Punteggi

Annata 2023

Wines Critic	92 punti
Wine Enthusiast	92 punti
Wine Spectator	90 punti
Vini buoni d'italia	4 stelle

Annata 2022

Kerin O'Keefe	92 punti
Wine Advocate	92 punti
James Suckling	91 punti
Wines Critic	91 punti
Bibenda	4 grappoli
Vini buoni d'italia	4 stelle
Merano	RED

Annata 2021

Wine Spectator	92 punti
Wine Advocate	92 punti
James Suckling	91 punti
Bibenda	4 grappoli

LANGHE D.O.C CHIARA



Vitigno: Chardonnay 90%, Nascetta 10%

Vigneto: Ornati (mappale n. 17, 217 220)

Comune: Monforte d'Alba (Cn)

Estensione: 0,5 ettari

Esposizione e altitudine media: ovest / 370 metri

Terreno: formazione di Lequio (Serravalliano) costituiti da marne calcareo-argillose

Anni di impianto dei vigneti: 2011-2017

Densità: 4.200 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 85 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una soffice pressatura e il mosto viene travasato in barrique per la fermentazione.

Affinamento: permane per circa 14/16 mesi in barrique a maturare sulle fecce nobili. Battonage eseguiti periodicamente. Seguono 10 mesi circa di affinamento in bottiglia.

Analisi organolettica: colore giallo paglierino carico. Il naso mostra note di frutta esotica e banana, legate da unapiacevole avvolgenza burrosa. In bocca è l'armonia degli elementi a farla da padrona, dove l'accordo tra mandorla, fiori bianchi e miele regalano un'incredibile persistenza. Bianco dal carattere spiccato.

Temperatura di servizio suggerita: 10-12° C.

Bottiglie prodotte: 3.000 circa (a seconda della vendemmia)

Certificazione: vino biologico

La Giardiniera



LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2021
CHIARA


TENUTA ROCCA
AZIENDA AGRICOLA

Le dinastie regnanti erano spettacolarizzate in tornei, caroselli, mascherate, balletti, opere in musica, intermezzi. Queste rappresentazioni erano altresì un'occasione propizia per esporre, magnificare e rinverdire le glorie del principe e della sua casata. Questo balletto riconduce agli “affetti interiori” ed in particolare all'amore e al sentimento malinconico per il tempo che scorre. Questo personaggio rappresenta il passaggio tra la giovinezza e la vita nel suo splendore più galante



Langhe D.o.c Chiara



Punteggi

Annata 2023

Wine Enthusiast

93 punti

CELLAR SELECTION

Annata 2022

James Suckling

90 punti

I Vini di Veronelli "Oro Guide" 89 punti

Wine Enthusiast

88 punti

Annata 2018

James Suckling

92 punti

ALTA LANGA D.O.C.G



Vitigni: Pinot Nero e Chardonnay

Comune: Roddino (Cn)

Estensione: 3 ettari

Esposizione e altitudine media: nord-est, est, sud-est / 500 metri

Terreno: formazione di Lequio (Serravalliano), marne biancastre molto calcaree, alternate a sottili strati di sabbie

Anno di impianto del vigneto: 2015

Resa per ettaro: 70 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una soffice pressatura e il mosto viene travasato in vasche di acciaio per la fermentazione a 14/16° C. La base continua per 6 mesi in legni usati con battonage periodici.

Affinamento: rifermentazione in bottiglia e almeno 36 mesi “sur lie”.

Analisi organolettica: colore giallo paglierino carico. Gli aromi, al naso, si distendono su un tappeto composto da frutta secca e pane leggermente tostato, fiori di campo. In bocca l'ingresso è pieno e ricco; in seguito emorgono note leggermente aromatiche trasportate da una spuma fine e acida. Il perlage fitto contribuisce alle sensazioni cremose.

Temperatura di servizio suggerita: 6-8° C.

Bottiglie prodotte: 8.000 circa (a seconda della vendemmia)



Alta Langa D.o.c.g



Punteggi

Annata 2022

Wine Enthusiast

93 punti

EDITOR'S CHOICE

Vinum

92 punti

Wines Critic

92 punti

Annata 2021

Wines Critic

93 punti

Wine Enthusiast

92 punti

James Suckling

89 punti

Annata 2020

Wine Enthusiast

91 punti

James Suckling

90 punti

Kerin O'Keefe

92 punti

Bibenda

4 grappoli

Annata 2019

Wine Enthusiast

92 punti

Kerin O'Keefe

92 punti

James Suckling

90 punti

Wine Advocate

89 punti

Bibenda

4 grappoli

LANGHE D.O.C. NEBBIOLO



Vitigno: Nebbiolo 100%

Comune: Monforte d'Alba (Cn)

Estensione: 3,3 ettari

Esposizione e altitudine media: sud, sudovest / 380 metri

Terreno: marne di Sant'Agata sabbiose (Tortoniano), costituiti da marne calcareo-sabbiose

Anni di impianto dei vigneti: 2011-2018

Densità: 4.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 85 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve vengono vinificate tradizionalmente in rosso in vasche di acciaio e fermentano a temperatura di 28°-30° C.

Affinamento: in botti piccole di rovere di Allier per un totale di 6/8 mesi.

Analisi organolettica: colore rosso granato di media intensità. Al naso si mostra delicato e floreale, eterogeneo e fruttato. La trama tannica della bocca è morbida, sorretta dalle note acidule dei frutti di bosco. Beva agile ma complessa.

Temperatura di servizio suggerita: 15-17° C.

Bottiglie prodotte: 25.000 circa (a seconda della vendemmia)

Certificazione: vino biologico



Langhe D.o.c Nebbiolo



Punteggi

<i>Annata 2023</i> Kerin O'Keefe	91 punti
<i>Annata 2023</i> Kerin O'Keefe James Suckling	91 punti 89 punti
<i>Annata 2022</i> Wine Enthusiast	89 punti
<i>Annata 2021</i> Wine Enthusiast Wine Advocate James Suckling Jancis Robinson Bibenda	91 punti 90 punti 89 punti 16,5 punti 4 grappoli

BARBERA D'ALBA D.O.C.



Vitigno: Barbera 100%

Comune: Monforte d'Alba (Cn)

Estensione: 3 ettari

Esposizione e altitudine media: sud-sudest, sud, sud-ovest /360 metri

Terreno: formazione di Lequio (Serravalliano) costituito da marne calcareo-argillose

Anni di impianto dei vigneti: 2001-2016

Densità: 4.200 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 90 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve vengono vinificate tradizionalmente in rosso in vasche di acciaio e fermentano a temperatura di 28°-30° C.

Affinamento: in acciaio per un totale di 6/8 mesi.

Analisi organolettica: colore rosso rubino, intenso e vibrante. Il naso fresco, floreale e fruttato è il preludio alla beva scorrevole e piacevolmente vellutata, chiusura succosa. Vino poliedrico.

Temperatura di servizio suggerita: 15-17° C.

Bottiglie prodotte: 25.000 circa (a seconda della vendemmia)

Certificazione: vino biologico



Barbera D'Alba D.o.c



Punteggi

Annata 2025
Wines Critic 90 punti

Annata 2024
Wine Enthusiast 91 punti
Wine Spectator 89 punti

Annata 2023
Wine Spectator 90 punti
James Suckling 89 punti
Wine Enthusiast 89 punti

Annata 2022
Wine Enthusiast 90 punti
James Suckling 90 punti
Wine Spectator 89 punti
Wine advocate 89 punti

Annata 2020
James Suckling 90 punti
Wine advocate 88 punti
Wine magazine Vinforum Norway 4 stelle

DOLCETTO D'ALBA D.O.C



Vitigno: Dolcetto 100%

Comune: Monforte d'Alba (Cn)

Estensione: 1,5 ettari

Esposizione e altitudine media: sudest, ovest / 360 metri

Terreno: formazione di Lequio (Serravalliano) costituito da marnecalcareo-argillose

Anni di impianto dei vigneti: 1988-2018

Densità: 4.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 90 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve vengono vinificate tradizionalmente in rosso in vasche di acciaio e fermentano a temperatura di 28°-30° C.

Affinamento: in acciaio per un totale di 6/8 mesi.

Analisi organolettica: il colore è il rosso rubino vivo con riflessi violacei tipici del vitigno. Al naso emergono note di geranio e frutta fresca. La bocca è secca, amarognola, calda. La frutta rossa spaccata si miscela ai tannini percepibili dal finale ammandorlato.

Temperatura di servizio suggerita: 15-17° C.

Bottiglie prodotte: 12.000 circa (a seconda della vendemmia)

Certificazione: vino biologico



Dolcetto D'Alba D.o.c



Punteggi

Annata 2022

Wine Enthusiast

89 punti

Annata 2023

James Suckling

89 punti

2025 I Vini di Veronelli "Oro" Guide 88 punti

Annata 2022

Wine Enthusiast

91 punti

James Suckling

89 punti

Annata 2021

2022 Vini Buoni d'Italia

2021 Corona

Annata 2020

James Suckling

90 punti

LANGHE D.O.C ROSATO



Vitigni: Pinot Nero e Freisa

Comune: Roddino (Cn)

Estensione: 1 ettaro

Esposizione e altitudine media: nord-est, est / 500 metri

Terreno: formazione di Lequio (Serravalliano), marne biancastre molto calcaree, alternate a sottili strati di sabbie e “pietre di Langa” (arenarie compattate)

Anno di impianto del vigneto: 2018

Densità: 4.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una soffice pressatura e il mosto viene travasato in vasche di acciaio per la fermentazione a 14/16° C.

Affinamento: 6 mesi in acciaio sui lieviti con rimescolamenti periodici.

Analisi organolettica: si presenta di colore rosato con sfumature che tendono all’ambra, riflessi rossi. Al naso si evidenzia la rosa canina e sentori di pompelmo. In bocca è fresco, dritto, piacevole e con una discreta mineralità.

Temperatura di servizio suggerita: 9-10° C.

Bottiglie prodotte: 3.500 circa (a seconda della vendemmia)

Certificazione: vino biologico



Langhe D.o.c. Rosato



Punteggi

Annata 2025

Kerin O’Keefe

92 punti

Wine Enthusiast

91 punti

Annata 2024

James Suckling

88 punti

Annata 2023

James Suckling

88 punti

I Vini di Veronelli “Oro Guida” 87 punti

Annata 2022

Wine Enthusiast

91 punti BEST BUY

Wines Critic

90 punti

James Suckling

88 punti

LANGHE D.O.C NASCETTA



Vitigno: Nascetta 100%

Comune: Monforte d'Alba (Cn)

Estensione: 0,5 ettari

Esposizione e altitudine media: sudovest / 340 metri

Terreno: formazione di Lequio (Serravalliano), costituito da marne calcareo-argillose

Anno di impianto del vigneto: 2011

Densità: 4.200 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 90 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una soffice pressatura e il mosto viene travasato in vasche di acciaio per la fermentazione.

Affinamento: 6 mesi in acciaio sui lieviti con rimescolamenti periodici.

Analisi organolettica: giallo paglierino di media intensità. Netto il contrasto tra il naso, caratterizzato dalle note dolci di pera matura e quelle agrumate dell'arancio rosso, e la bocca, dove la sapidità e la mineralità lo rendono complesso e abboccato.

Temperatura di servizio suggerita: 9-10° C.

Bottiglie prodotte: 3.500 circa (a seconda della vendemmia)

Certificazione: vino biologico



Langhe D.o.c. Nascetta



Punteggi

<i>Annata 2025</i> Wine Enthusiast	89 punti
<i>Annata 2024</i> James Suckling	90 punti
<i>Annata 2023</i> James Suckling	89 punti
<i>Annata 2022</i> Wine Enthusiast James Suckling Bibenda	89 punti 88 punti 3 grappoli
<i>Annata 2020</i> James Suckling	91 punti
<i>Annata 2018</i> James Suckling	89 punti

LANGHE D.O.C CHARDONNAY



Vitigno: Chardonnay 100%

Comune: Monforte d'Alba (Cn)

Estensione: 1 ettaro

Esposizione e altitudine media: nord-ovest / 380 metri

Terreno: formazione di Lequio (Serravalliano) costituito da marne calcareo-argillose

Anno di impianto del vigneto: 2017

Densità: 4.200 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 95 quintali

Sistema di allevamento: guyot

Concimi: organici e sovescio

Diserbo: meccanico

Vinificazione: diradate in corso di maturazione e scelte manualmente al momento della vendemmia, le uve subiscono una soffice pressatura e il mosto viene travasato in vasche di acciaio per la fermentazione.

Affinamento: 6 mesi in acciaio sui lieviti con rimescolamenti periodici.

Analisi organolettica: si presenta giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Naso dal vasto spettro varietale, i sentori di ananas si fondono con quelli più delicati del gelsomino, per chiudere con le note più acide del pompelmo. La bocca è piena e robusta, quasi oleosa. Finale persistente.

Temperatura di servizio suggerita: 9-10° C.

Bottiglie prodotte: 8.000 circa (a seconda della vendemmia)

Certificazione: vino biologico



Langhe D.o.c. Chardonnay



Punteggi

<i>Annata 2025</i> Wine Enthusiast	90 punti
<i>Annata 2024</i> James Suckling Wine Enthusiast	89 punti 89 punti
<i>Annata 2023</i> James Suckling 2025 I Vini di Veronelli "Oro Guide" 88 punti - 2 stelle	89 punti
<i>Annata 2022</i> Wine Enthusiast James Suckling	90 punti 88 punti
<i>Annata 2020</i> James Suckling	91 punti
<i>Annata 2019</i> James Suckling	92 punti
<i>Annata 2018</i> James Suckling	88 punti