



**Wein:** Langhe DOC Chardonnay 2019  
**Traubensorte:** Chardonnay 100%  
**Produktionsgebiet:** Roddino (Località Mucci)  
**Rebberg (Pflanzjahr):** 2800 mq (2012)  
 6 verschiedene Klone Chardonnay  
  
**Rebschnitt:** Guyot  
**Bodenbeschaffenheit:** kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden  
  
**Ernte:** 16.9.19 - 18.9.19  
  
**Ertrag:** 680 g/mq  
  
**Pressen:** sanft, in Reduktion (in einer geschlossenen Trommel unter Stickstoff)  
**Alkoholische Gärung:** kontrollierte Temperatur zwischen 14°C a 18°C für ca. 30 Tage  
**Malolaktische Gärung:** nein  
  
**Ausbau:** im Stahltank, 5 Monate auf Feinhefe  
  
**Gesamtsäure:** 6,19 g/l  
**Restzucker:** 1,09 g/l  
**Trockenextrakt:** 19,5 g/l  
**Alkohol effektiv:** 14,07% vol  
**Abfüllung:** 6.5.2020  
**Produktion:** 1330 Flaschen à 0,75 l  
**Verschluss:** Korken Marke diam10, 10 Jahre garantiert

**Wein:** Langhe DOC Bianco 2018  
**Traubensorten:** Sauvignon Blanc (50%), Chardonnay (50%)  
**Produktionszone:** Roddino, Località Mucci  
**Rebberg (Pflanzjahr):** Chardonnay 2800 mq (2012),  
 6 verschiedene Klone Chardonnay  
 Sauvignon Blanc 1000 mq (2014)  
 3 verschiedene Klone Sauvignon Blanc  
  
**Rebschnitt:** Guyot  
**Bodenbeschaffenheit:** kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden  
  
**Ernte:** 5.9.18 - 13.9.18  
  
**Ertrag:** 750 g/mq  
  
**Pressen:** sanft, in Reduktion (in einer geschlossenen Trommel unter Stickstoff)  
**Alkoholische Gärung:** kontrollierte Temperatur, zwischen 14°C a 18°C für ca. 30 Tage  
**Malolaktische Gärung:** nein  
  
**Ausbau:** im Stahltank für 9 Monate auf Feinhefe  
  
**Gesamtsäure:** 5,69 g/l  
**Restzucker:** 0,84 g/l  
**Trockenextrakt:** 19,3 g/l  
**Alkohol effektiv:** 14,56% vol  
**Abfüllung:** 30.8.2019  
**Produktion:** 1109 Flaschen à 0,75 l  
**Verschluss:** Korken der Marke diam10, 10 Jahre garantiert

**Wein:** Langhe DOC Bianco 2019  
**Traubensorten:** Sauvignon Blanc (64%), Chardonnay (36%)  
**Produktionszone:** Roddino, Località Mucci  
**Rebberg (Pflanzjahr):** Chardonnay 2800 mq (2012),  
 6 verschiedene Klone Chardonnay  
 Sauvignon Blanc 1000 mq (2014)  
 3 verschiedene Klone Sauvignon Blanc  
  
**Rebschnitt:** Guyot  
**Bodenbeschaffenheit:** kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden  
  
**Ernte:** 13.9.19  
  
**Ertrag:** 520 g/mq  
  
**Pressen:** sanft, in Reduktion (in einer geschlossenen Trommel unter Stickstoff)  
**Alkoholische Gärung:** kontrollierte Temperatur, zwischen 14°C a 18°C für ca. 30 Tage  
**Malolaktische Gärung:** nein  
  
**Ausbau:** im Stahltank für 9 Monate auf Feinhefe  
  
**Gesamtsäure:** 6,45 g/l  
**Restzucker:** 1,98 g/l  
**Trockenextrakt:** 19,1 g/l  
**Alkohol effektiv:** 15,48% vol  
**Abfüllung:** 4.9.2020  
**Produktion:** 660 Flaschen à 0,75 l  
**Verschluss:** Korken der Marke diam10, 10 Jahre garantiert



**Wein:** Barbera d'Alba DOC Superiore 2017  
**Traubensorten:** Barbera 96%, Nebbiolo 4%  
**Produktionsgebiet:** Roddino (Località Mucci)  
**Rebberge (Pflanzjahr):** Barata (2002)  
 Manno (2007)

**Rebschnitt:** Guyot  
**Bodenbeschaffenheit:** kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden

**Ernte:** Barbera 29.09.17 - 18.10.17  
 Nebbiolo 22.09.17 - 04.10.17

**Ertrag:** 620 g/qm

**Einmaischen:** sanft quetschen und entrappen  
**Mazeration und Gärung:** 10 Tage mit Übergießen und Délestage  
 kontrollierte Temperatur, max 30°C

**Malolaktische Gärung:** während der alkoholischen Gärung

**Ausbau:** ein Teil (57%) 24 Monate in neuen französische Barriques, der andere Teil in Barriques im 2. und 3. Durchgang

**Gesamtsäure:** 6,42 g/l  
**Restzucker:** 0,24 g/l  
**Trockenextrakt:** 30,0 g/l  
**Alkohol effektiv:** 15,79% vol  
**Abfüllung:** 24.04.2020  
**Produktion:** 1948 Flaschen à 0,75 l, 42 Magnum à 1,5 l  
**Verschluss:** Korken Marke diam10, 10 Jahre garantiert



**Wein:** Langhe DOC Rosso 2016  
**Traubensorten:** Nebbiolo 50%, Barbera 50%  
**Produktionsgebiet:** Roddino, Località Mucci  
**Rebberge (Pflanzjahr):** Nebbiolo: Bricco, Tavilli (2007/2010)  
 Barbera: Trivè (2000), Barata (2002)  
 Manno (2007)

**Rebschnitt:** Guyot  
**Bodenbeschaffenheit:** kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden

**Ernte:** Barbera 28.9.16 - 15.10.16  
 Nebbiolo 7.10.16 - 18.10.16

**Ertrag:** 750 g/qm

**Einmaischen:** sanft quetschen und entrappen  
**Mazeration und Gärung:** 10 Tage mit Übergießen und Délestage  
 kontrollierte Temperatur, max 30°C

**Malolaktische Gärung:** im Stahltank  
**Ausbau:** 10-18 Monate in französischen Barriques, neue und im 2. und 3. Durchgang

**Gesamtsäure:** 5,99 g/l  
**Restzucker:** 0,54 g/l  
**Trockenextrakt:** 27,9 g/l  
**Alkohol effektiv:** 15,77% vol  
**Abfüllung:** 30.08.2019  
**Produktion:** 1657 Flaschen à 0,75 l, 42 Magnum à 1,5 l  
**Verschluss:** Korken Marke diam10, 10 Jahre garantiert



**Wein:** Vino Rosso  
**Traubensorte:** Albarossa, Nebbiolo  
**Produktionsgebiet:** Roddino, Località Mucci  
**Rebberge (Pflanzjahr):** Albarossa (2007/2010)  
 Nebbiolo (2007/2010)

**Rebschnitt:** Guyot  
**Bodenbeschaffenheit:** kalkhaltig, sandiger und lehmiger Boden

**Ernte:** Albarossa 13.9.17  
 Nebbiolo 14.9.17

**Ertrag:** 790 g/qm

**Einmaischen:** sanft quetschen und entrappen  
**Mazeration und Gärung:** 12 Tage mit Übergießen und Délestage  
 kontrollierte Temperatur, max 30°C

**Malolaktische Gärung:** im Stahltank  
**Ausbau:** 24 Monate in neuen französischen Barriques,

**Gesamtsäure:** 6,28 g/l  
**Restzucker:** 0,47g/l  
**Alkohol effektiv:** 15,7% vol  
**Abfüllung:** 4.9.2020  
**Produktion:** 597 Flaschen à 0,75 l  
**Verschluss:** Korken der Marke diam10, 10 Jahre garantiert