



Generosa

Tipologia :	Colli Tortonesi Barbera
Caratteristiche :	La Barbera in purezza come espressione del territorio. Il colore si colloca tra rubino intenso e porpora, al naso richiama la frutta sotto spirito, leggermente speziata. Vino asciutto, sapido. Da tutto pasto, si abbina in particolare ai piatti della tradizione piemontese: agnolotti, arrosti, bollito misto.
Bottiglie prodotte :	3.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassette. Seconda settimana di settembre
Resa (q/ha) :	60 q/Ha
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5,78
Correzione acidità :	No
Macerazione :	10 giorni sulle bucce
Affinamento :	Vasca in cemento, bottiglia
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	13,5%vol.
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	19



Selvatico

Tipologia :	Colli Tortonesi Rosso
Caratteristiche :	All'occhio si presenta di colore porpora intenso; leggermente speziato al naso, ma anche gradevolmente fresco e balsamico, richiama la macchia mediterranea. Vino sapido, notevolmente austero al palato, a tavola non teme cotechino, zampone e cassoeula.
Bottiglie prodotte :	2.000
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	Manuale in cassetta, seconda/terza settimana di settembre
Resa (q/ha) :	40/60 q/Ha
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	5,85
Correzione acidità :	No
Macerazione :	da 7 a 14 giorni sulle bucce
Affinamento :	bottiglia, almeno 6 mesi
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	14%vol.
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	9
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	35



Boniforte

Tipologia :	Colli Tortonesi Barbera
Caratteristiche :	Da uve molto mature, con una densità media di 2/3 grappoli per pianta, nasce la nostra "riserva" di Barbera che descrive il terroir. Giustamente acida, presenta un tannino sostanzialmente maturo, un colore intenso tra porpora e violaceo. Si beve con salumi, formaggi stagionati, arrostiti e selvaggina.
Bottiglie prodotte :	1.200
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassetta, prima/seconda settimana di settembre
Resa (q/ha) :	30/40 q/Ha
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	6,39
Correzione acidità :	No
Macerazione :	7/14 giorni sulle bucce
Affinamento :	bottiglia in orizzontale, almeno 18 mesi
Rame :	No
Titolo alcolometrico :	14,5%vol.
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	8
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	8



Bersò

Tipologia :	Colli Tortonesi Barbera Superiore
Caratteristiche :	<p>Una Barbera "evoluta" che porta all'olfatto sensazioni dolci e di frutta sotto spirito; al palato richiama ciliegia e prugna secca, con retrogusto di cioccolato e chicco di caffè.</p> <p>L'affinamento (da 12 a 18 mesi) in barrique di terzo/quarto passaggio non snatura il forte carattere di questa Barbera, che mostra una spiccata predisposizione all'invecchiamento. Si beve volentieri con salumi, formaggi stagionati, arrostiti, selvaggina e a fine pasto.</p>
Bottiglie prodotte :	1.200
Origine uve :	Di proprietà
Vendemmia – modalità ed epoca :	manuale in cassette, prima/seconda settimana di settembre
Resa (q/ha) :	30/40
Lieviti :	No
Acidità (g/l) :	6,61
Correzione acidità :	No
Macerazione :	7/14 giorni sulle bucce
Affinamento :	barrique di rovere da L.225, di 3° passaggio, per 12/18 mesi

Rame :	No
Titolo alcolometrico :	15,5%vol.
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	10
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	26



Tipologia :	
Caratteristiche :	
Bottiglie prodotte :	
Origine uve :	
Vendemmia – modalità ed epoca :	
Resa (q/ha) :	
Lieviti :	
Acidità (g/l) :	
Correzione acidità :	
Macerazione :	
Affinamento :	
Rame :	
Titolo alcolometrico :	
Anidr. solf. libera (mg/l all'imbott.) :	
Anidr. solf. totale (mg/l all'imbott.) :	