



L'azienda si estende su una superficie di 15 Ha, su un terreno calcareo, dove si producono uve di Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Sauvignon e Freisa, che vinificati danno origine ai seguenti prodotti:

Dolcetto di Diano d'Alba "Sorì Bric Maiolica" D.o.c.

Ottenuto dalla selezione particolare di una vigna matura da cui si ottiene poca uva, dà origine ad un vino di notevole struttura. La vinificazione è condotta in modo tradizionale, di circa 7 giorni con le bucce. Viene lasciato maturare in cantina fino a Giugno, poi imbottigliato e messo in commercio a Settembre. Colore rosso rubino con riflessi violacei, il profumo è vinoso con sentori di frutta matura e confettura, ma comunque fresco. In bocca l'ingresso è caldo e avvolgente, che continua in una sensazione di pienezza e persistenza contrastata da un lieve tannino.

Vinificazione tradizionale in rosso, fermentato a contatto con le bucce per 4-5 giorni a temperatura di circa 20° C per mantenere i profumi fruttati e varietali. L'imbottigliamento avviene verso la fine di Aprile della primavera successiva.

Il colore è rosso rubino, molto intenso con riflessi violacei. Il profumo è vinoso e fruttato. Il gusto, fruttato, intenso e fresco, è sostenuto con armonia da nobili tannini, che lasciano la bocca pulita e piacevole.

Barbera d'Alba D.o.c.

Vinificazione tradizionale in rosso a contatto con le bucce; imbottigliato verso la fine di Aprile della primavera successiva.

Colore rosso rubino molto intenso, profondo. Profumo fruttato che ricorda la ciliegia e la prugna fresca. Al gusto la nota fruttata si ripete con intensità e freschezza. Grazie alla buona acidità lascia la bocca pulita con persistente retroaroma.

Barbera d'Alba "Vigna Erta" D.o.c.

Vinificazione tradizionale. Affinato 12 mesi in piccoli legni di rovere francese, dopo di cui imbottigliato. Dopo l'imbottigliamento viene affinato 6 mesi in bottiglia.

Di colore rosso granato, intenso, con sfumature di rubino. Il profumo intenso ricorda la vaniglia e la frutta matura.

Nebbiolo d'Alba "Giachèt" D.o.c.

Vinificazione tradizionale. Invecchiato 12 mesi in piccole botti di rovere francese, imbottigliato e affinato 6 mesi in bottiglia.

Colore rosso granato con riflessi aranciati tipici del vitigno Nebbiolo. Il profumo delicato di frutta ricorda in prevalenza il lampone e frutti di bosco. Grazie alla notevole struttura e ai tannini, consente una lunga conservazione anche per parecchi anni.

Langhe Rosso "Sinaj" D.o.c.

Ottenuto dalla vinificazione tradizionale in rosso di uve Nebbiolo, Barbera, Freisa. Affinato 12 mesi in piccole botti di rovere, imbottigliato e affinato 6 mesi in bottiglia.

Con l'assemblaggio di questi tre vini si ottiene un prodotto ben bilanciato nei tannini, nell'acidità e nei profumi. Colore rosso granato carico, con riflessi aranciati, il profumo ricorda la frutta di sottobosco del Nebbiolo e la frutta della Barbera e del Freisa.

Langhe Chardonnay D.o.c.

Ottenuto dalla vinificazione in bianco di uva Chardonnay in purezza, viene lasciato fermentare in serbatoi di acciaio inox e imbottigliato verso la fine della primavera successiva.

Il colore si presenta giallo paglierino, il profumo fruttato con note floreali persistenti.

Langhe Bianco "Boccarile" D.o.c.

Ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Chardonnay e Sauvignon, fermentato ed affinato in piccole botti di legno. Viene poi imbottigliato dopo 9 mesi di affinamento.

Di colore giallo paglierino carico, profumo intenso di frutta esotica fresca. La struttura e la buona acidità consentono una buona longevità.

Moscato d'Asti "La Mimosa" D.o.c.g.

Vinificazione in bianco a temperatura controllata, fermentato parzialmente fino a 5% di alcool svolto, di conseguenza imbottigliato.

Di colore giallo paglierino scarico, profumo intenso, fruttato e inconfondibilmente aromatico, caratteristico. Vino dolce da dessert.

Selezionato in una vigna vecchia dove origina grappoli molto piccoli e spargoli. La vendemmia si effettua verso la fine di ottobre, in modo da spingere la maturazione sulla pianta. L'uva raccolta viene poi disposta su graticci in modo da farla disidratare e concentrare. Dopo la pressatura il mosto viene messo a fermentare in piccole botti di rovere, dove vi rimane per circa un anno, dopo di che viene imbottigliato.

Si presenta di colore giallo oro, e denota una notevole viscosità dovuta al residuo zuccherino. I profumi sono complessi: ricordano il vitigno d'origine, accompagnato da frutta cotta, confettura e vaniglia. In bocca è pieno, ricco, lungo, con bilanciamento tra dolce e legno.

