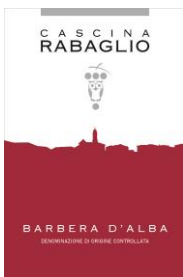


### LANGHE BIANCO DOC

I grappoli di Arneis vengono raccolti tardivamente e lasciati appassire brevemente in cantina, mentre lo chardonnay viene vendemmiato presto, così da preservarne la spiccata freschezza. Per bilanciare ed esaltare al meglio le caratteristiche dei due vitigni, le uve vengono vinificate separatamente e l'assemblaggio avviene solo al momento dell'imbottigliamento, a cui seguono due mesi di riposo in bottiglia. Intrigante e complesso, questo bianco ha intensi profumi di fiori bianchi ed agrumi che nel tempo evolvono in delicate note idrocarburiche e di bergamotto. In bocca evoca sentori di ananas e pesca, è fresco, sapido ed equilibrato, con un lungo finale che richiama un altro sorso. Solo 1500 bottiglie prodotte, da giovane è perfetto come aperitivo o con antipasti leggeri, ma nella maturità ben si accompagna a primi e secondi di pesce o a base di verdure.

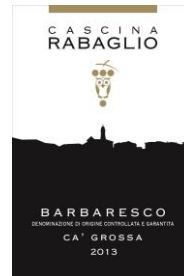
Uve: 70% Arneis, 30% Chardonnay



### BARBERA D'ALBA DOC

I 6 mesi in barriques, seguiti da almeno 6 mesi in bottiglia, elevano questa Barbera e fanno in modo che ai profumi freschi e fruttati di mora, ciliegia e confettura di piccoli frutti rossi, si uniscano sentori di spezie dolci, come la cannella, e di nocciole tostate. Sapore pieno ed avvolgente, con una delicata vena acidula.

Uve: 100% Barbera



### BARBARESCO "CA' GROSSA" DOCG

Potente e strutturato, come si addice ai più grandi Barbaresco, e al tempo stesso fresco e con una incredibile bevibilità: il Cà Grossa di Cascina Rabaglio si presenta nel calice con un vivace rosso granato. Il lungo affinamento, che prevede 8 mesi in in barriques francesi, un successivo passaggio in botti grandi di rovere di slavia non tostate e a seguire almeno 8 mesi in bottiglia, va a comporre un bouquet dall'enorme complessità, che spazia da intensi profumi di ciliegia e viola, a polvere di caffè, pepe nero e spezie scure, che si uniscono a note balsamiche e di sottobosco. Bellissimo il palato, con un tannino deciso ma vellutato ed una spalla acida che ben supporta la notevole struttura. Lungo ed avvolgente il finale. Una chicca prodotta in circa 2500 esemplari, che a tavola si sposa perfettamente con selvaggina, stufati e carni rosse in genere.

Uve: 100% Nebbiolo



### DOLCETTO D'ALBA DOC

Un bellissimo rosso porpora, come si addice ai vini prodotti con quest'uva. Il Dolcetto è il vino di "tutti i giorni" per i piemontesi, che da sempre ne apprezzano i sentori di viola, amarena e altri frutti rossi maturi, accompagnati da leggere sfumature balsamiche di china e da lievi nuances di pepe dolce. Un buon equilibrio in bocca, dove ritornano le note di frutta già percepita all'olfatto; gradevole il tannino, che sostiene il sorso pieno e succoso. Sono solo circa 2000 le bottiglie prodotte di questo vino, ideale a tutto pasto, perfetto con formaggi semistagionati o, semplicemente, con una pasta al forno o al ragù.

Uve: 100% Dolcetto



### NEBBIOLO D'ALBA DOC

Fragoline di bosco, ribes e fiori scuri appassiti, sentori balsamici di eucalipto, cuoio e pepe nero nel finale: questi i sentori che si possono riconoscere a mano a mano che il naso di questo Nebbiolo si apre nel calice. Il riposo in tonneaux ingentilisce i tannini, rendendo gradevolmente levigato il sorso. Il palato fresco e la presenza di una bella nota sapida, poi, contribuiscono a creare armonia, equilibrio e finezza.

Estremamente piacevole il finale, che riprende le note di spezie scure percepite al naso. Un vino versatile, che accompagna elegantemente primi o secondi a base di selvaggina e piatti a base di funghi e tartufi.

Uve: 100% Nebbiolo