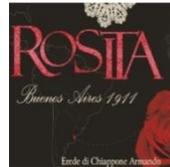




### VINO BIANCO "ANGEL"

La visione di un angelo, che con le ali spiegate sembrava proteggere il vigneto, dà il nome a questo bianco dal naso ampio di pesca bianca, erbe aromatiche e sentori floreali. La spiccata mineralità, accompagnata dal netto sapore di mela e banana, rende molto piacevole il sorso.

Uve: Favorita, Chardonnay, Nascetta



### VINO ROSATO "ROSITA"

Un rosato semplice, ma al contempo elegante e deciso, come nonna Rosita, nata a Buenos Aires, a cui è dedicato. Bonbon e fragole al naso, trova nella nota di pesca il filo conduttore tra gusto ed olfatto. La bella vena acida rende questo vino fresco e capace di adattarsi a vari abbinamenti, anche insoliti.

Uve: Barbera, Dolcetto



### VINO ROSSO GRI

Uva autoctona da sempre coltivata in questa parte di Piemonte, il Grignolino dà vita ad un vino di un bel rosso rubino acceso, che con il tempo si tinge di riflessi aranciati. Lamponi e ciliegia si riconoscono sia nel profumo che nel sapore; piacevoli i tannini, che donano un retrogusto tipico di questa varietà.

Uve: 100% Grignolino



### VINO ROSSO FRUSTÈ

Rosso granato acceso, naso di grande eleganza: all'inizio fruttato e floreale, si allunga su note di timo e spezie. Il palato, fresco e minerale, ripropone la frutta anticipata dal profumo; gradevole il tannino e buona la struttura. Dai formaggi semistagionati ai secondi di carne non troppo elaborati, è adatto a diversi abbinamenti.

Uve: 100% Nebbiolo



### DOLCETTO D'ASTI DOC "MANDOLA"

Un intenso profumo fruttato ed un gusto facilmente riconducibile a frutti a bacca rossa, accompagnati dal tipico ricordo di mandorla, rendono questo dolcetto un vino caratterizzato da una beva morbida e succosa, capace di accompagnare con discrezione primi piatti anche importanti e semplici secondi di carne.

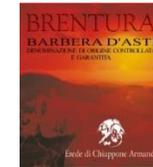
Uve: 100% Dolcetto



### FREISA D'ASTI DOC "SANPEDRA"

I vignaioli più esperti sanno trarre il meglio da questo nobile vitigno autoctono: Daniele produce un vino di struttura ed equilibrio, con netti sentori vegetali e floreali seguiti da un bel richiamo speziato e balsamico. In bocca si avverte la piacevolezza di un tannino dritto ma ben levigato.

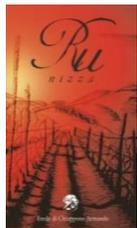
Uve: 100% Freisa



### BARBERA D'ASTI DOCG "BRENTURA"

Affinata per circa un anno in acciaio sui lieviti, la Brentura è fresca e profuma di frutta rossa matura, con note di sottobosco che ne aumentano piacevolmente la complessità. Molto piacevoli l'acidità perfettamente equilibrata e la progressività con cui emergono i tipici sentori fruttati delle migliori Barbera. Ancora sottobosco nel bel finale.

Uve: 100% Barbera



### NIZZA DOCG "RU"

Denominazione recente, nata dal sogno di un gruppo di vignaioli che hanno creduto in un vitigno, la Barbera, capace in queste zone di esprimersi come in nessun altro luogo. La Ru di Daniele appare piena e succosa già dal colore, di un acceso ed impenetrabile rosso violaceo. Intenso e complesso il profumo, che si apre dapprima evocando fiori viola e frutta, con note di marmellata di ciliegie e di more, per poi ampliarsi verso sentori tostati di cacao. Al palato, il bel tannino è perfettamente fuso con i gusti di cioccolato e frutta rossa matura.

Uve: 100% Barbera



### PASSITO DI BARBERA "STAGERA"

Dopo un primo appassimento in vigna, le uve Barbera subiscono un secondo appassimento sui graticci, che si protrae fino a dicembre. Da questi grappoli ricchi e concentrati nasce un vino dalle intense sfumature olfattive di frutta rossa matura e marmellata. La piacevole vena acida crea un intrigante equilibrio con la dolcezza di questo passito di gran corpo, che si abbina perfettamente non solo a pasticceria secca e preparazioni dolci in genere, ma anche a diversi tipi di formaggi.

Uve: 100% Barbera



### BARBERA CHINATA "SAN MICHELE"

Un vino aromatizzato a base di Barbera, spezie ed erbe officinali, il San Michele impressiona per il suo profilo aromatico incredibilmente ampio nel quale, oltre alla frutta tipica del vitigno si riconoscono sentori di vaniglia, cannella, agrumi, chiodi di garofano. Il residuo zuccherino, ottimamente bilanciato dalla freschezza della Barbera, lo rende ideale per un rilassato dopo pasto. Intensa e coinvolgente la sensazione amaricante della china, perfetto abbinamento con dolci a base di cioccolato.

Uve: 100% Barbera