

BARBERA SUPERIORE COLLI TORTONESI



PROVENIENTE ESCLUSIVAMENTE DA UVE **BARBERA**

PRODOTTE NEI **VIGNETI** AZIENDALI **PIU' VECCHI** (PIU' DI 60 ANNI DI ETA')

FILARI ESPOSTI A **SUD**, SU SUOLI CALCAREO-ARGILLOSI

MACERAZIONE DI CIRCA 60 GIORNI IN VASCHE DI CEMENTO E SUCCESSIVO AFFINAMENTO DI 18 MESI IN **BARRIQUES DAL TERZO PASSAGGIO IN SU**

BIANCO COLLI TORTONESI



PROVENIENTE DA **UVE CORTESE E FAVORITA** IN UGUALE PROPORZIONE, PRESENTI IN MISURA MINORE TIMORASSO, MOSCATO E ALTRE VARIETA' PIEMONTESI PIANTATE IN MEZZO AGLI STESSI FILARI

VIGNE MEDIAMENTE DI 50 ANNI DI ETA'

FILARI ESPOSTI A NORD E A SUD, SU SUOLI CALCAREO-ARGILLOSI E CALCAREO-LIMOSI

PRESSATURA SOFFICE DI UVA INTERA E SUCCESSIVO AFFINAMENTO DI 6 MESI IN **VASCHE DI ACCIAIO**

ROSSO COLLI TORTONESI



PREVALENTEMENTE DA UVE **BARBERA** (CIRCA 90%) E **DOLCETTO** (CIRCA 10%), MA CON MOLTE **ALTRE VARIETA'** DISTRIBUITE NEI FILARI (CROATINA, FREISA, SLARINA, CILIEGIOLO, VARIETA' AROMATICHE...)

VIGNE DAI 30 AI 60 ANNI DI ETA'

FILARI ESPOSTI A NORD E A SUD, SU SUOLI CALCAREO-ARGILLOSI E CALCAREO-LIMOSI

MACERAZIONE DI CIRCA 30 GIORNI E SUCCESSIVO AFFINAMENTO DI 6 MESI IN **VASCHE DI CEMENTO**

TIMORASSO COLLI TORTONESI (DERTHONA)



PROVENIENTE ESCLUSIVAMENTE DA **UVE TIMORASSO**

VIGNETI NUOVI E VIGNA DI 20 ANNI

FILARI ESPOSTI A NORD, SU **SUOLI CALCAREO-LIMOSI**

PRESSATURA SOFFICE DI **UVA INTERA** E SUCCESSIVO
AFFINAMENTO DI 10 MESI IN **VASCHE DI CEMENTO**