



**Fratelli Serio & Battista Borgogno**  
*Dal 1897, vigneti e cantina in Cannubi*

## LANGHE NEBBIOLO DOC

### DENOMINAZIONE E AREA

**Denominazione:** DOC

**Zona di produzione:** Diano d'Alba e Barolo in precadenza.

**Varietà:** 100% Nebbiolo

### VIGNETI

**Tipo di terreno:** Marne di Sant'Agata fossile sabbiose e argilla

**Esposizione:** Sud - Ovest

**Altitudine:** 350 m (Diano d'Alba) e 250 m (Barolo) sul livello del mare

**Anno d'impianto:** 2015 - 2016

**Sistema di formazione:** Guyot tradizionale

**Vendemmia:** Manuale, ottobre.

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

**Macerazione:** con cappello di circa 8-12 giorni in botti di acciaio, con un 20% di grappolo intero, in base alle annate.

**Fermentazione Malolattica:** in botti di acciaio

**Affinamento:** in botti di acciaio per circa 4 mesi

**Imbottigliamento:** normalmente nel periodo estivo per garantire l'affinamento in bottiglia, posto in orizzontale per circa sei mesi.

**Produzione annua:** circa 5.000-15.000 bottiglie, a seconda delle annate



**AZ. AGR. BORGOGNO SERIO • BOFFA FEDERICA • BOLLA EMANUELA S.S.**

Via Crosia, 12 • Loc. Cannubi • 12060 Barolo (CN)

info@borgognoseriobattista.it • www.borgognoseriobattista.it