



Fratelli Serio & Battista Borgogno

Dal 1897, vigneti e cantina in Cannubi

LANGHE NEBBIOLI DOC

DENOMINAZIONE E AREA

Denominazione: DOC

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

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