

# GUIDA DEI BAROLO



## COME LEGGERE L'ETICHETTA DEL BAROLO

Ogni bottiglia di Barolo, oltre che riportare la scritta Barolo e l'anno della vendemmia, ha indicato in etichetta anche un nome che indica la **MGA**, cioè la Menzione Geografica Aggiuntiva.

### Ma cosa sono le MGA?

Le Menzioni Geografiche Aggiuntive sono semplicemente, così come i cru francesi, particelle di territorio identificate in base alla diversa composizione del terreno a cui corrispondono specifiche caratteristiche organolettiche del Barolo.

**È possibile genericamente affermare che i terreni più sabbiosi danno origine a vini più eleganti e dal profumo più delicato e un tannino contenuto. Di contro i vigneti piantati su terreni più duri danno vita a vini più tannici e corposi.**

Per consuetudine, quindi, si tende a definire i vini prodotti da vigneti coltivati su un terreno serravalliano, come strutturati, alcolici e adatti a un lungo affinamento in bottiglia.

I comuni di riferimento sono Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba e Castiglione Falletto.

Il vino derivato da vigneti allevati su terreno tortoniano, La Morra e Barolo, è considerato più fine al naso e al palato e meno adatto a lunghissimi affinamenti in bottiglia.

Tornando alle MGA, il progetto di ricerca ufficiale nasce nel 1990: un lavoro molto lungo e faticoso che nel 2010 porta al riconoscimento di 170 Menzioni Geografiche Aggiuntive.

Dal 2011 è possibile citare in etichetta l'MGA di provenienza, oltre alla dicitura **Barolo** e **Barolo Riserva DOCG**. Inoltre si può riportare in etichetta la menzione "**Vigna**", con relativo toponimo o nome tradizionale, e ciò avviene di frequente per le MGA più grandi che includono quindi più vigneti.

Attualmente, la zona di produzione del Barolo comprende **11** comuni: **La Morra, Monforte d'Alba, Barolo, Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello, Grinzane Cavour, Verduno, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi.**

## GLI 11 COMUNI DEL BAROLO



# COMUNE DI BAROLO

## BOGGIONE CLAUDIO - BRUNATE 2009

**74,00 EURO**



Invecchiamento con un primo passaggio in botti di rovere di Sla-vonia, poi in botti di rovere francese e infine in bottiglia per un anno. Non filtrato.

ANNATA  
2009

BOTTIGLIE  
6.800 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Brunate (Barolo)

ETTARI  
2

NASO

Prugna rossa e bacche selvatiche con sentori di sottobosco

PALATO

Ottimo equilibrio tra tannicità e mineralità. Profondo e persistente aromi di prugna e di ciliegia sotto spirito.

● MGA - BRUNATE

Menzioni Geografiche Aggiuntive



## BOGGIONE CLAUDIO - BRUNATE 2012

**78,00 EURO**



Invecchiamento con un primo passaggio in botti di rovere di Sla-vonia, poi in botti di rovere francese e infine in bottiglia per un anno. Non filtrato.

ANNATA  
2012

BOTTIGLIE  
6.800 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Brunate (Barolo)

ETTARI  
2

NASO Prugna rossa e bacche selvatiche con sentori di sottobosco

PALATO

Ottimo equilibrio tra tannicità e mineralità. Profondo e persistente aromi di prugna e di ciliegia sotto spirito.

● MGA - BRUNATE

Menzioni Geografiche Aggiuntive



## BOGGIONE CLAUDIO - BRUNATE 2013

**62,00 EURO**



Invecchiamento con un primo passaggio in botti di rovere di Sla-vonia, poi in botti di rovere francese e infine in bottiglia per un anno. Non filtrato.

ANNATA  
2013

BOTTIGLIE  
6.800 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Brunate (Barolo)

ETTARI  
2

NASO

Prugna rossa e bacche selvatiche con sentori di sottobosco

PALATO

Ottimo equilibrio tra tannicità e mineralità. Profondo e persistente aromi di prugna e di ciliegia sotto spirito.

● MGA - BRUNATE

Menzioni Geografiche Aggiuntive





# COMUNE DI BAROLO

## BOGGIONE CLAUDIO - BRUNATE 2014

**88,00 EURO**



Invecchiamento con un primo passaggio in botti di rovere di Sla-vonia, poi in botti di rovere francese e infine in bottiglia per un anno. Non filtrato.

ANNATA  
2014

BOTTIGLIE  
6.800 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Brunate (Barolo)

ETTARI  
2

NASO  
Prugna rossa e bacche selvatiche con  
sentori di sottobosco

PALATO  
Ottimo equilibrio tra tannicità  
e mineralità. Profondo e  
persistente, aromi di prugna e  
di ciliegia sotto spirito

● MGA - BRUNATE

Menzioni Geografiche Aggiuntive



## BOGGIONE CLAUDIO - BRUNATE 2015

**ESAURITO**



Invecchiamento con un primo passaggio in botti di rovere di Sla-vonia, poi in botti di rovere francese e infine in bottiglia per un anno. Non filtrato.

ANNATA  
2015

BOTTIGLIE  
6.800 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Brunate (Barolo)

ETTARI  
2

NASO  
Prugna rossa e bacche selvatiche con  
sentori di sottobosco

PALATO  
Ottimo equilibrio tra tannicità  
e mineralità. Profondo e  
persistente aromi di prugna e  
di ciliegia sotto spirito

● MGA - BRUNATE

Menzioni Geografiche Aggiuntive



## BOGGIONE CLAUDIO - BRUNATE 2017

**52,00 EURO**



Invecchiamento con un primo passaggio in botti di rovere di Sla-vonia, poi in botti di rovere francese e infine in bottiglia per un anno. Non filtrato.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
6.800 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Brunate (Barolo)

ETTARI  
2

NASO  
Prugna rossa e bacche selvatiche con  
sentori di sottobosco

PALATO  
Ottimo equilibrio tra tannicità  
e mineralità. Profondo e  
persistente aromi di prugna e  
di ciliegia sotto spirito

● MGA - BRUNATE

Menzioni Geografiche Aggiuntive



# COMUNE DI BAROLO

## LE STRETTE - BERGEISA 2017

**56,00 EURO**



Invecchiamento per circa 12 mesi in piccoli fusti di legno di secondo e terzo passaggio e successiva rifinitura in botti più grandi per altri 15-20 mesi.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
2.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Bergeisa (Barolo)

ETTARI  
0,5

NASO  
Mora e lampone, con sentori di rosa, liquirizia e cannella

PALATO  
Strutturato ed elegante, dai tannini setosi

● MGA - BERGEISA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MICHELE CHIARLO - CANNUBI 2013

**98,00 EURO**



Invecchiamento minimo 3 anni. Matura 2 anni in botte di rovere di media capacità, prima dell'affinamento in bottiglia.

ANNATA  
2013

BOTTIGLIE  
5.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cannubi (Barolo)

ETTARI  
1 circa

NASO  
Complesso con note di piccoli frutti, liquirizia, tabacco dolce

PALATO  
Avvolgente e ricco con tannini setosi

● MGA - CANNUBI  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MICHELE CHIARLO - CANNUBI 2015

**98,00 EURO**



Invecchiamento minimo 3 anni. Matura 2 anni in botte di rovere di media capacità, prima dell'affinamento in bottiglia.

ANNATA  
2015

BOTTIGLIE  
5.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cannubi (Barolo)

ETTARI  
1 circa

NASO  
Complesso con note di piccoli frutti, liquirizia, tabacco dolce

PALATO  
Avvolgente e ricco con tannini setosi

● MGA - CANNUBI  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



# COMUNE DI BAROLO

## RÉVA - CANNUBI 2016

**162,00 EURO**



Affinato per 24 mesi in botte grande di rovere. Imbottigliamento nell'agosto del secondo anno ed ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
4.500

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cannubi (Barolo)

ETTARI  
0,3

NASO

Parte da note di rosa canina e di spezie velate, ciliegia e liquirizia

PALATO

Avvolgente e pieno, acidità ben equilibrata, tannino evidente ma delicato

● MGA - CANNUBI  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## SANDRONE LUCIANO - ALESTE 2017

**152,00 EURO**



Elevazione in fusti di rovere francese da 500 litri e affinamento in bottiglia per 18 mesi.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
9.500

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cannubi Boschis (Barolo)

ETTARI  
2,5

NASO

Aromi dolci della ciliegia rossa e del lampone, con un tocco di rovere e complesse note balsamiche

PALATO

Ricco, strutturato e vellutato, il tannino a trama fine è di grande equilibrio ed eleganza

● MGA  
CANNUBI BOSCHIS  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## F.LLI BORGOGNO - CANNUBI RISERVA 2015

**88,00 EURO**



Affinato in botti di rovere di Slavonia da 25-50 hl viene invecchiato per circa 52 mesi in grandi botti prima di essere imbottigliato.

ANNATA  
2015

BOTTIGLIE  
5.000 circa solo nelle migliori annate

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cannubi (Barolo)

ETTARI  
3

NASO

Esprime buona frutta rossa, tabacco, leggermente speziato, menta

PALATO

Beva imponente ma molto ben sostenuta dall'acidità. La chiusura è pulita e precisa

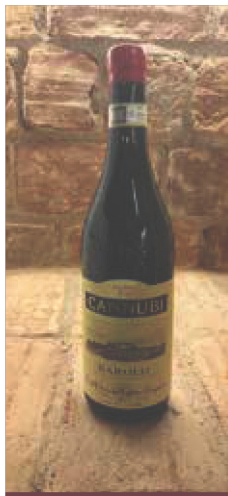
● MGA - CANNUBI  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



# COMUNE DI BAROLO

## F.LLI BORGOGNO - CANNUBI RISERVA 2016

**96,00 EURO**



Affinato in botti di rovere di Slavonia da 25-50 hl viene invecchiato per circa 52 mesi in grandi botti prima di essere imbottigliato.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
5.000 circa solo nelle migliori annate

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cannubi (Barolo)

ETTARI  
3

NASO

Esprime buona frutta rossa, tabacco, leggermente speziato, menta

PALATO

Beva imponente ma molto ben sostenuta dall'acidità.

La chiusura è pulita e precisa

● MGA - CANNUBI

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*





# COMUNE DI LA MORRA

## CURTO MARCO - ARBORINA 2017

**72,00 EURO**



Affinamento in botti di rovere da 20 hl per 3 anni. Imbottigliato nei mesi estivi. Al sesto anno dopo un affinamento in bottiglia è messo in commercio.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
5.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Arborina versante Sud  
(La Morra)

ETTARI  
11

NASO  
Sentori di rosa canina, note  
fruttate

PALATO  
Caldo, austero, pieno, dal  
tan-nino elegante

● MGA - ARBORINA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## CURTO MARCO - ARBORINA RISERVA 2013

**74,00 EURO**



Affinamento in botti di rovere da 20 hl per 3 anni. Imbottigliato nei mesi estivi. Al sesto anno dopo un affinamento in bottiglia è messo in commercio.

ANNATA  
2013

BOTTIGLIE  
2.005

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Arborina versante Sud  
(La Morra)

ETTARI  
11

NASO  
Importanti note terziarie:  
tabacco, hummus, fieno,  
liquirizia e note balsamiche

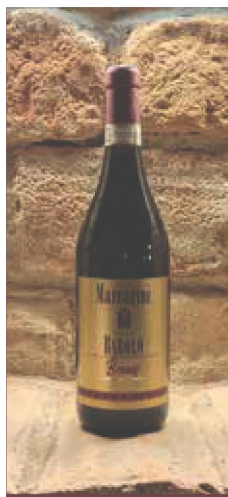
PALATO  
Pieno, rotondo, dal tannino  
im-portante

● MGA - ARBORINA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MARCARINI - BRUNATE 2011

**98,00 EURO**



Maturazione di almeno due anni in botti di legno di rovere di media capacità (20-40 hl). Nessuna esasperazione tecnologica per il vino al momento della messa in bottiglia.

ANNATA  
2011

BOTTIGLIE  
24.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Brunate (La Morra)

ETTARI  
4,5

NASO  
Ampio e persistente, con  
ricordi di vaniglia, spezie dolci,  
tabacco, fieno e sottobosco

PALATO  
Imperioso, caldo e vellutato,  
dalla lunga e intensa  
persistenza aromatica

● MGA - BRUNATE  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



# COMUNE DI LA MORRA

## MARCARINI - BRUNATE 2012

**110,00 EURO**



Maturazione di almeno due anni in botti di legno di rovere di media capacità (20-40 hl). Nessuna esasperazione tecnologica per il vino al momento della messa in bottiglia.

ANNATA  
2012

BOTTIGLIE  
24.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Brunate (La Morra)

ETTARI  
4,5

NASO

Ampio e persistente, con ricordi di vaniglia, spezie dolci, tabacco, fieno e sottobosco

PALATO

Imperioso, caldo e vellutato, dalla lunga e intensa persistenza aromatica

● MGA - BRUNATE  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MARCARINI - BRUNATE 2013

**110,00 EURO**



Maturazione di almeno due anni in botti di legno di rovere di media capacità (20-40 hl). Nessuna esasperazione tecnologica per il vino al momento della messa in bottiglia.

ANNATA  
2013

BOTTIGLIE  
24.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Brunate (La Morra)

ETTARI  
4,5

NASO

Ampio e persistente, con ricordi di vaniglia, spezie dolci, tabacco, fieno e sottobosco

PALATO

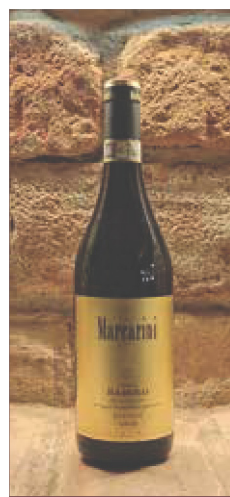
Imperioso, caldo e vellutato, dalla lunga e intensa persistenza aromatica

● MGA - BRUNATE  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MARCARINI - BRUNATE 2016

**96,00 EURO**



Maturazione di almeno due anni in botti di legno di rovere di media capacità (20-40 hl). Nessuna esasperazione tecnologica per il vino al momento della messa in bottiglia.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
8.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Brunate (La Morra)

ETTARI  
4,5

NASO

Ampio e persistente, con ricordi di vaniglia, spezie dolci, tabacco, fieno e sottobosco

PALATO

Imperioso, caldo e vellutato, dalla lunga e intensa persistenza aromatica

● MGA - BRUNATE  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*

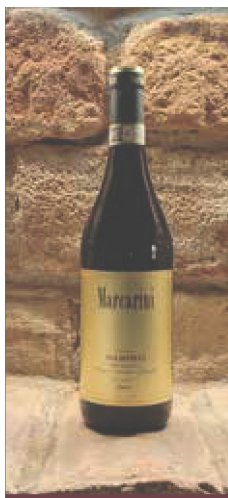




# COMUNE DI LA MORRA

## MARCARINI - BRUNATE 2017

**92,00 EURO**



Maturazione di almeno due anni in botti di legno di rovere di media capacità (20-40 hl). Nessuna esasperazione tecnologica per il vino al momento della messa in bottiglia.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
9.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Brunate (La Morra)

ETTARI  
4,5

NASO

Ampio e persistente, con ricordi di vaniglia, spezie dolci, tabacco, fieno e sottobosco

PALATO

Imperioso, caldo e vellutato, dalla lunga e intensa persistenza aromatica

● MGA - BRUNATE  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MARCARINI - LA SERRA 2018

**68,00 EURO**



Maturazione di almeno due anni in botti di legno di rovere di media capacità (20-40 hl). Nessuna esasperazione tecnologica per il vino al momento della messa in bottiglia.

ANNATA  
2018

BOTTIGLIE  
8.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
La Serra (La Morra)

ETTARI  
3,5

NASO

Etereo, fresco, elegante e molto persistente, con ricordi di viola, rosa, liquirizia e spezie dolci

PALATO

Buona struttura, sapido e non eccessivamente tannico

● MGA - LA SERRA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MARENGO MARIO - BRUNATE RISERVA 2016

**84,00 EURO**



Affinamento 24 mesi in barrique di rovere.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
6.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Brunate (La Morra)

ETTARI  
1

NASO

Rosa e violetta secca, ciliegia, confettura di frutti scuri, sfumature di menta ed eucalipto

PALATO

Concreto ed elegante, con tannino succulento e lunga persistenza

● MGA - BRUNATE  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



# COMUNE DI LA MORRA

## MARENGO MARIO - BRUNATE 2018

**52,00 EURO**



Affinamento 24 mesi in barrique di rovere.

ANNATA  
2018

BOTTIGLIE  
6.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Brunate (La Morra)

ETTARI  
1

NASO  
Rosa e violetta secca, ciliegia,  
confettura di frutti scuri, sfumature  
di menta ed eucalipto

PALATO  
Concreto ed elegante, con  
tannino succulento e lunga  
persistenza

● MGA - BRUNATE  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MAURO MOLINO - BRICCO LUCIANI 2017

**78,00 EURO**



Affinamento in legno di rovere francese per almeno 18 mesi.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
4.457

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Bricco Luciani (La Morra)

ETTARI  
0,7

NASO  
Avvolgente, con note di rosa,  
violetta e bacche rosse

PALATO  
Ricco e persistente

● MGA  
BRICCO LUCIANI  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MAURO MOLINO - LA SERRA 2017

**78,00 EURO**



Affinamento in legno di rovere francese per almeno 18 mesi.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
2.708

VIGNETO DI PRODUZIONE  
La Serra (La Morra)

ETTARI  
0,5

NASO  
Ricco con sentori di spezie,  
note di cioccolato, liquirizia e  
tabacco

PALATO  
Austero e complesso ma al  
tempo stesso fresco

● MGA - LA SERRA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



# COMUNE DI LA MORRA

## MICHELE CHIARLO - CEREQUIO 2013

**98,00 EURO**



Invecchiamento minimo 3 anni. Matura 2 anni in botte di rovere di media capacità, prima dell'affinamento in bottiglia.

ANNATA  
2013

BOTTIGLIE  
13.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cerequio (La Morra e Barolo)

ETTARI  
2,5

NASO

Ampio, con note di frutti maturi, menta, eucalipto, genziana e spezie finissime

PALATO

Trama fitta di tannini fini, ele-gante e armonica

● MGA - CEREQUIO  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MICHELE CHIARLO - CEREQUIO 2016

**98,00 EURO**



Invecchiamento minimo 3 anni. Matura 2 anni in botte di Rovere di media capacità, prima dell'affinamento in bottiglia.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
12.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cerequio (La Morra e Barolo)

ETTARI  
2,5

NASO

Ampio, con note di frutti maturi, menta, eucalipto, genziana e spezie finissime

PALATO

Trama fitta di tannini fini, ele-gante e armonica

● MGA - CEREQUIO  
*Menzion Geografiche Aggiuntive*



## RENATO RATTI - CONCA 2013

**148,00 EURO**



Affinamento di circa due anni in barrique di rovere francese e botte di 25 hl.

ANNATA  
2013

BOTTIGLIE  
4.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Conca - Abbazia dell'Annunziata (La Morra)

ETTARI  
0,7

NASO

Profumo delicato e persistente con sentore balsamico, di liquirizia e menta

PALATO

Pieno, caldo e gradevolmente tannico

● MGA - CONCA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*

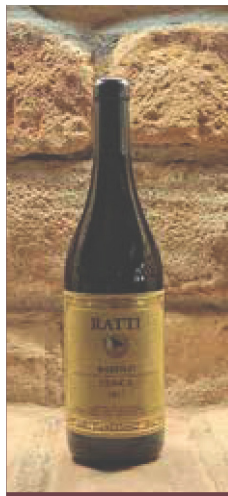




# COMUNE DI LA MORRA

## RENATO RATTI - CONCA 2017

**132,00 EURO**



Affinamento di circa due anni in barrique di rovere francese e botte di 25 hl.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
3.500

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Conca (La Morra)

ETTARI  
0,7

NASO  
Profumo delicato e persistente  
con sentore balsamico, di  
liquirizia e menta

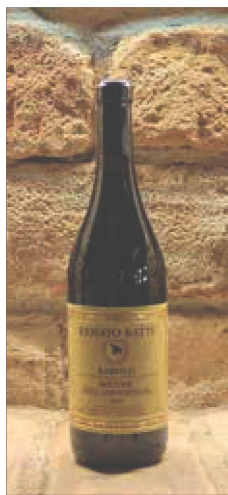
PALATO  
Pieno, caldo e gradevolmente  
tannico

● MGA - CONCA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## RENATO RATTI - ROCCHE DELL'ANNUNZIATA 2013

**148,00 EURO**



Primo anno di affinamento in barrique di rovere francese e secondo anno in botti di rovere di Slavonia da 25 hl.

ANNATA  
2013

BOTTIGLIE  
5.500

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Rocche dell'Annunziata  
(La Morra)

ETTARI  
1

NASO  
Profumo delicato e persistente  
con sentore di liquirizia, rosa e  
viola

PALATO  
Pieno, caldo e di lunga  
persistenza

● MGA - ROCCHE  
DELL'ANNUNZIATA'  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## RENATO RATTI - ROCCHE DELL'ANNUNZIATA 2017

**124,00 EURO**



Primo anno di affinamento in barrique di rovere francese e secondo anno in botti di rovere di Slavonia da 25 hl.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
5.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Rocche dell'Annunziata  
(La Morra)

ETTARI  
1

NASO  
Profumo delicato e persistente  
con sentore di liquirizia, rosa e  
viola

PALATO  
Pieno, caldo e di lunga  
persistenza

● MGA - ROCCHE  
DELL'ANNUNZIATA'  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



# COMUNE DI LA MORRA

## VIBERTI OSVALDO - SERRA DEI TURCHI 2015

**48,00 EURO**



Invecchiamento tradizionale minimo 24 mesi in grandi botti di rovere seguito da un anno in bottiglia.

ANNATA  
2015

BOTTIGLIE  
3.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Serra dei Turchi (La Morra)

ETTARI  
1

NASO Sentori intensi e ampi di frutta sotto spirito, fieno, cacao, tabacco e liquirizia

PALATO  
Corposo, caldo, secco, abbastanza morbido con una buona freschezza e tannicità

● MGA - SERRA DEI TURCHI

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



# COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

## BOASSO FRANCO - GABUTTI 2017

**54,00 EURO**



Invecchiato in botti di rovere nuove di 10 hl dove permane per 3 anni e poi in bottiglia. Non filtrato.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
3.900

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Gabutti  
(Serralunga d'Alba)

ETTARI  
0,40

NASO  
Catrame vegetale, spezie  
piccanti, amarena sotto spirito

PALATO  
Lampone e ciliegia dolci e  
maturi

● MGA - GABUTTI

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## BOASSO FRANCO - MARGHERIA 2017

**54,00 EURO**



Invecchiato in botti di rovere nuove di 20 hl dove permane per 3 anni e poi in bottiglia. Non filtrato.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
2.800

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Margheria  
(Serralunga d'Alba)

ETTARI  
0,35

NASO  
Complesso, speziato, frutta a  
bacca rossa

PALATO  
Persistente, frutta fresca,  
ricco e complesso

● MGA - MARGHERIA

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## ETTORE GERMANO - CERRETTA 2004

**130,00 EURO**



Il vino viene introdotto in fusti di medie dimensioni, di diverse età e passaggi, dove affina da 18 a 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 12 mesi circa in bottiglia.

ANNATA  
2004

BOTTIGLIE  
8.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cerretta (Serralunga d'Alba)

ETTARI  
6

NASO  
Profumo di frutta matura,  
piccoli frutti scuri e vaniglia  
che nel tempo evolve in  
sfumature di cuoio e tabacco

PALATO  
Pieno, avvolgente, buona ma  
gentile tannicità

● MGA - CERRETTA

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*





# COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

## ETTORE GERMANO - CERRETTA 2005

**130,00 EURO**



Il vino viene introdotto in fusti di medie dimensioni, di diverse età e passaggi, dove affina da 18 a 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 12 mesi circa in bottiglia.

ANNATA  
2005

BOTTIGLIE  
8.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cerretta (Serralunga d'Alba)

ETTARI  
6

NASO

Profumo di frutta matura, piccoli frutti scuri e vaniglia che nel tempo evolve in sfumature di cuoio e tabacco

PALATO

Pieno, avvolgente, buona ma gentile tannicità

● MGA - CERRETTA

Menzioni Geografiche Aggiuntive



## ETTORE GERMANO - CERRETTA 2006

**130,00 EURO**



Il vino viene introdotto in fusti di medie dimensioni, di diverse età e passaggi, dove affina da 18 a 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 12 mesi circa in bottiglia.

ANNATA  
2006

BOTTIGLIE  
8.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cerretta (Serralunga d'Alba)

ETTARI  
6

NASO

Profumo di frutta matura, piccoli frutti scuri e vaniglia che nel tempo evolve in sfumature di cuoio e tabacco

PALATO

Pieno, avvolgente, buona ma gentile tannicità

● MGA - CERRETTA

Menzioni Geografiche Aggiuntive



## ETTORE GERMANO - CERRETTA 2007

**130,00 EURO**



Il vino viene introdotto in fusti di medie dimensioni, di diverse età e passaggi, dove affina da 18 a 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 12 mesi circa in bottiglia.

ANNATA  
2007

BOTTIGLIE  
8.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cerretta (Serralunga d'Alba)

ETTARI  
6

NASO

Profumo di frutta matura, piccoli frutti scuri e vaniglia che nel tempo evolve in sfumature di cuoio e tabacco

PALATO

Pieno, avvolgente, buona ma gentile tannicità

● MGA - CERRETTA

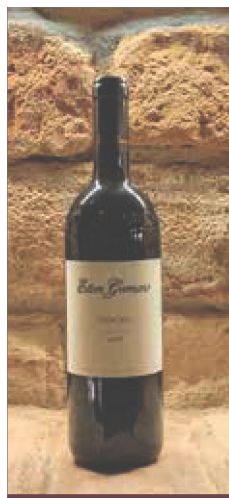
Menzioni Geografiche Aggiuntive



# COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

## ETTORE GERMANO - CERRETTA 2008

**130,00 EURO**



Il vino viene introdotto in fusti di medie dimensioni, di diverse età e passaggi, dove affina da 18 a 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 12 mesi circa in bottiglia.

ANNATA  
2008

BOTTIGLIE  
10.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cerretta (Serralunga d'Alba)

ETTARI  
6

NASO

Profumo di frutta matura, piccoli frutti scuri e vaniglia che nel tempo evolve in sfumature di cuoio e tabacco

PALATO

Pieno, avvolgente, buona ma gentile tannicità

● MGA - CERRETTA

Menzioni Geografiche Aggiuntive



## ETTORE GERMANO - CERRETTA 2010

**130,00 EURO**



Il vino viene introdotto in fusti di medie dimensioni, di diverse età e passaggi, dove affina da 18 a 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 12 mesi circa in bottiglia.

ANNATA  
2010

BOTTIGLIE  
10.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cerretta (Serralunga d'Alba)

ETTARI  
6

NASO

Profumo di frutta matura, piccoli frutti scuri e vaniglia che nel tempo evolve in sfumature di cuoio e tabacco

PALATO

Pieno, avvolgente, buona ma gentile tannicità

● MGA - CERRETTA

Menzioni Geografiche Aggiuntive



## ETTORE GERMANO - CERRETTA 2015

**72,00 EURO**



Il vino viene introdotto in fusti di medie dimensioni, di diverse età e passaggi, dove affina da 18 a 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 12 mesi circa in bottiglia.

ANNATA  
2015

BOTTIGLIE  
10.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cerretta (Serralunga d'Alba)

ETTARI  
6

NASO

Profumo di frutta matura, piccoli frutti scuri e vaniglia che nel tempo evolve in sfumature di cuoio e tabacco

PALATO

Pieno, avvolgente, buona ma gentile tannicità

● MGA - CERRETTA

Menzioni Geografiche Aggiuntive



# COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

## ETTORE GERMANO - CERRETTA 2016

**72,00 EURO**



Il vino viene introdotto in fusti di medie dimensioni, di diverse età e passaggi, dove affina da 18 a 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento per altri 12 mesi circa in bottiglia.

ANNATA

2016

BOTTIGLIE

10.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE

Cerretta (Serralunga d'Alba)

ETTARI

6

NASO

Profumo di frutta matura, piccoli frutti scuri e vaniglia che nel tempo evolve in sfumature di cuoio e tabacco

PALATO

Pieno, avvolgente, buona ma gentile tannicità

### ● MGA - CERRETTA

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## ETTORE GERMANO - LAZZARITO RISERVA 2014

**108,00 EURO**



Il vino viene introdotto in botti di rovere da 2.000 litri per un periodo di affinamento di 36 mesi circa. Al termine di tale periodo, il vino è imbottigliato e affinato in cantina.

ANNATA

2014

BOTTIGLIE

4.500 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE

Lazzarito  
(Serralunga d'Alba)

ETTARI

1

NASO

Piccoli frutti rossi, si fondono con sentori di spezia dolce e liquirizia

PALATO

Elegante, con una buona persistenza tannica dolce e lunga

### ● MGA - LAZZARITO

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MASSOLINO - BAROLO DOCG 2018

**56,00 EURO**



Invecchiato in botti di rovere per circa 30 mesi e affinato in bottiglia per minimo un anno in appositi locali freschi e bui.

ANNATA

2018

BOTTIGLIE

70.000

VIGNETO DI PRODUZIONE

vigneti del comune di  
Serralunga d'Alba

ETTARI

12

NASO

Profumi variegati che vanno dalle note speziate a quelle più dolci, floreali e fruttate

PALATO

Corposo e ben strutturato

### ● SERRALUNGA D'ALBA

*Assemblaggio di più vigneti*





# COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

## MASSOLINO - MARGHERIA 2017

**88,00 EURO**



Invecchiato in botti di rovere per circa 30 mesi e affinato in bottiglia per minimo un anno in appositi locali freschi e bui.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
4.500

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Margheria (Serralunga d'Alba)

ETTARI  
1,1

NASO

Etereo con predominanti note di spezie, tabacco e sottobosco e importanti note minerali

PALATO

Buona armonia, tannico quando giovane e con notevoli potenzialità di invecchiamento

● MGA - MARGHERIA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MASSOLINO - PARAFADA 2012

**120,00 EURO**



Invecchiato in botti di rovere per circa 30 mesi e affinato in bottiglia per minimo un anno in appositi locali freschi e bui.

ANNATA  
2012

BOTTIGLIE  
4.500

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Parafada (Serralunga d'Alba)

ETTARI  
1,13

NASO

Ampio, con prevalenza di frutti rossi e note floreali e speziate

PALATO

Potente, ricco e austero

● MGA - PARAFADA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MASSOLINO - VIGNA RIONDA RISERVA 2010

**210,00 EURO**



Invecchiato per 6 anni complessivi, di cui 3 anni e mezzo in botti da 30 hl circa in rovere di Slavonia e 2 anni e mezzo in bottiglia.

ANNATA  
2010

BOTTIGLIE  
6.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Vigna Rionda  
(Serralunga d'Alba)

ETTARI  
2,3

NASO

Passa dal floreale molto intenso dei primi anni al caratteristico goudron dell'invecchiamento

PALATO

Intenso e concentrato, di grande struttura e dalla vivace trama tannica

● MGA  
VIGNA RIONDA *Menzioni Geografiche Aggiuntive*



# COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

## MASSOLINO - VIGNA RIONDA RISERVA 2012

**240,00 EURO**



Invecchiato per 6 anni complessivi, di cui 3 anni e mezzo in botti da 30 hl circa in rovere di Slavonia e 2 anni e mezzo in bottiglia.

ANNATA  
2012

BOTTIGLIE  
6.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Vigna Rionda  
(Serralunga d'Alba)

ETTARI  
2,3

NASO

Passa dal floreale molto intenso dei primi anni al caratteristico goudron dell'invecchiamento

PALATO

Intenso e concentrato, di grande struttura e dalla vivace trama tannica

● MGA VIGNA RIONDA

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MASSOLINO - VIGNA RIONDA RISERVA 2015

**180,00 EURO**



Invecchiato per 6 anni complessivi, di cui 3 anni e mezzo in botti da 30 hl circa in rovere di Slavonia e 2 anni e mezzo in bottiglia.

ANNATA  
2015

BOTTIGLIE  
6.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Vigna Rionda  
(Serralunga d'Alba)

ETTARI  
2,3

NASO

Passa dal floreale molto intenso dei primi anni al caratteristico goudron dell'invecchiamento

PALATO

Intenso e concentrato, di grande struttura e dalla vivace trama tannica

● MGA VIGNA RIONDA

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## PALLADINO - PARAFADA 2017

**65,00 EURO**



Affinamento in botte di legno grande per 24 mesi.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
3.800

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Parafada (Serralunga d'Alba)

ETTARI  
1

NASO

Frutta rossa fresca, fragola, ciliegia, fichi secchi, anice e china, cenni di erbe officinali

PALATO

Pieno, caratterizzato per la finezza dei tannini e per la sapidità del finale

● MGA - PARAFADA

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



# COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

## SCHIAVENZA - PRAPÒ 2014

**ESAURITO**



Affinato per 36 mesi in botti di rovere.

ANNATA  
2014

BOTTIGLIE  
3.505

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Prapò (Serralunga d'Alba)

ETTARI  
0.5

NASO  
Frutti di bosco, viole e rose

PALATO  
Pieno, intenso con tannini  
vel-lutati

● MGA - PRAPÒ

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*





# COMUNE DI MONFORTE D'ALBA

## DOMENICO CLERICO - CIABOT MENTIN 2013

**192,00 EURO**



Affinamento per 24-30 mesi in barrique e botti grandi di rovere per l'80% nuove e per il 20% di secondo passaggio.

ANNATA  
2013

BOTTIGLIE  
5.700

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Ginestra (Monforte d'Alba)

ETTARI  
3

NASO  
Sentori di ciliegia e frutti rossi

PALATO  
Rotondo, armonico e  
persistente

● MGA - GINESTRA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## DOMENICO CLERICO - CIABOT MENTIN 2014

**134,00 EURO**



Affinamento per 24-30 mesi in barrique e botti grandi di rovere per l'80% nuove e per il 20% di secondo passaggio.

ANNATA  
2014

BOTTIGLIE  
6.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Ginestra (Monforte d'Alba)

ETTARI  
3

NASO  
Sentori di ciliegia e frutti rossi

PALATO  
Rotondo, armonico e  
persistente

● MGA - GINESTRA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## DOMENICO CLERICO - PAJANA 2013

**148,00 EURO**



Affinamento per 24-30 mesi in barrique e botti grandi di rovere per l'80% nuove e per il 20% di secondo passaggio.

ANNATA  
2013

BOTTIGLIE  
2.900

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Ginestra-Vigna Pajana  
(Monforte d'Alba)

ETTARI  
1,4

NASO  
Floreale, frutti di bosco con  
sentori di caffè

PALATO  
Persistente, dal tannino  
impor-tante

● MGA - GINESTRA  
VIGNA PAJANA *Menzioni  
Geografiche Aggiuntive*



# COMUNE DI MONFORTE D'ALBA

## DOMENICO CLERICO - PAJANA 2016

**142,00 EURO**



Affinamento per 24-30 mesi in barrique e botti grandi di rovere per l'80% nuove e per il 20% di secondo passaggio.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
3.700

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Ginestra-Vigna Pajana  
(Monforte d'Alba)

ETTARI  
1,4

NASO  
Floreale, frutti di bosco con  
sentori di caffè

PALATO  
Persistente, dal tannino  
impor-tante

● MGA - GINESTRA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## F.LLI ALESSANDRIA - GRAMOLERE 2017

**78,00 EURO**



Invecchiato per tre anni in botti di Slavonia (20-40 hl), due mesi in acciaio e almeno sei mesi in bottiglia.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
6.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Gramolere  
(Monforte d'Alba)

ETTARI  
2

NASO  
Sentori di erbe aromatiche e  
complesse note di cuoio e  
liquirizia

PALATO  
Caldo, morbido ed elegante,  
ottimo equilibrio tannico,  
buona sapidità

● MGA - GRAMOLERE  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## JOSETTA SAFFIRIO - BAROLO DOCG 2017

**64,00 EURO**



Il vino è messo in fusti di legno, in parte nuovi e in parte già utilizzati. Travasato una volta l'anno, dopo 24 mesi è assemblato in vasche di cemento e poi, dopo sei mesi circa è imbottigliato durante l'estate per altri sei mesi di affinamento.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
24.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Vigneti del comune di  
Monfor-te

ETTARI  
3,4

NASO  
Intenso sentore di vaniglia,  
nocciola tostata, liquirizia,  
tabacco e cannella

PALATO  
Gusto pieno ed elegante, di  
buon corpo, austero

● MONFORTE  
*Assemblaggio di più vigneti*



# COMUNE DI MONFORTE D'ALBA

## JOSETTA SAFFIRIO - MILENOVECENTO48 RISERVA 2015

**98,00 EURO**



Barolo proveniente da una vecchia vigna piantata nel 1948. Il vino è messo in fusti di legno e travasato una volta l'anno e dopo 24 mesi assemblato in vasche di cemento. Infine, dopo altri 24 mesi circa, è imbottigliato per un ulteriore anno di affinamento.

ANNATA  
2015

BOTTIGLIE  
1.500

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Castelletto-Vigna  
Millenovecento48  
(Monforte d'Alba)

ETTARI 0,5

NASO

Intenso con netto sentore di vaniglia, nocciola tostata, liquirizia, tabacco e cannella

PALATO

Gusto pieno ed elegante, di buon corpo, austero

● CASTELLETTO,  
VIGNA  
MILENOVECENTO48  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## JOSETTA SAFFIRIO - PERSIERA 2017

**88,00 EURO**



Il vino è messo in fusti di legno, in parte nuovi e in parte già utilizzati. Travasato una volta l'anno, dopo 24 mesi è assemblato in vasche di cemento e poi, dopo sei mesi circa è imbottigliato per altri sei mesi di affinamento.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
2.300

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Castelletto, Vigna Persiera  
(Monforte d'Alba)

ETTARI  
0,8

NASO

Intenso, con netto sentore di spezie, cioccolato e note di menta

PALATO

I frutti rossi si fondono con la cannella e il tabacco

● MGA - CASTELLETTO,  
VIGNA PERSIERA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MARZIANO ABBONA - PRESSEDA 2016

**60,00 EURO**



Lungo invecchiamento in botte, riposo per diversi mesi in bottiglia a temperatura costante di 14° C.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
13.296

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Castelletto-Vigna Pressenda  
(Monforte d'Alba)

ETTARI  
2,25

NASO

Profumi di menta, viola, lampone e spezie

PALATO

Solido e durevole, dal tannino persistente ma molto delicato e soffice

● MGA - CASTELLETTO  
VIGNA PRESSEDA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*





# COMUNE DI MONFORTE D'ALBA

## PECCHENINO - BUSSIA 2016

**68,00 EURO**



Viene affinato per 36 mesi in botti di rovere da 25 hl per poi riposare 6 mesi in bottiglia.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
4.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Bussia (Monforte d'Alba)

ETTARI  
1,07

NASO

Ampio e intenso bouquet di confettura di ciliegie, viola appassita, cuoio, sottobosco, liquirizia e tabacco

PALATO

Vellutato e dalla piacevole trama tannica

● MGA - BUSSIA  
Menzioni Geografiche Aggiuntive



## PECCHENINO - LE COSTE DI MONFORTE 2017

**68,00 EURO**



Viene affinato per 36 mesi in botti di rovere da 25 hl per poi riposare 6 mesi in bottiglia.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
4.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Le Coste di Monforte (Monforte d'Alba)

ETTARI  
0,9

NASO

Frutta matura di ribes e lamponi, con note balsamiche e di liquirizia e viole

PALATO

Fresco e dal tannino vigoroso

● MGA - LE COSTE DI MONFORTE  
Menzioni Geografiche Aggiuntive



## ROCCE DEI MANZONI - VIGNA CAPPELLA S. STEFANO 2011

**120,00 EURO**



Invecchiamento in legno e primo affinamento in cemento. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in vetro.

ANNATA  
2011

BOTTIGLIE  
15.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Perno, Vigna di S.Stefano (Monforte d'Alba)

ETTARI  
6

NASO

Ricco e persistente, ampio ed elegante che ricorda la viola e gusto di marasca

PALATO

Pieno, armonico e persistente

● MGA PERNO - VIGNA DI S.STEFANO  
Menzioni Geografiche Aggiuntive



# COMUNE DI MONFORTE D'ALBA

## ROCCHIE DEI MANZONI - CAPPELLA S. STEFANO 2016

**110,00 EURO**



Invecchiamento in legno e primo affinamento in cemento. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in vetro.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
15.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Perno, Vigna di S.Stefano  
(Monforte d'Alba)

ETTARI  
6

NASO

Ricco e persistente, ampio ed elegante che ricorda la viola e gusto di marasca

PALATO

Pieno, armonico e persistente

● MGA PERNO -  
VIGNA DI  
S.STEFANO

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



# COMUNE DI VERDUNO

## F.LLI ALESSANDRIA - SAN LORENZO DI VERDUNO 2017

**72,00 EURO**



Invecchiato per tre anni in botti di Slavonia (20-30 hl), due mesi in acciaio e almeno sei mesi in bottiglia.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
4.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
San Lorenzo (Verduno)

ETTARI  
0,8

NASO

Note agrumate e di erbe medicinali, con toni dolci di frutta e liquirizia

PALATO

Caldo, di buona sapidità e grande equilibrio, persistente

● MGA - SAN LORENZO DI VERDUNO

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## DIEGO MORRA - MONVIGLIERO 2016

**88,00 EURO**



Affinamento: avviene in botti di rovere di medie dimensioni, per un periodo complessivo di circa 30 mesi.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
5.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Monvigliero (Verduno)

ETTARI  
4

NASO

Sentori di rosa, di frutta matura, di spezie fini e leggere e di tabacco

PALATO

Pieno, caldo e secco, giusta-mente tannico

● MGA - MONVIGLIERO

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## DIEGO MORRA - MONVIGLIERO 2017

**75,00 EURO**



Affinamento: avviene in botti di rovere di medie dimensioni, per un periodo complessivo di circa 30 mesi.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
5.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Monvigliero (Verduno)

ETTARI  
4

NASO

Sentori di rosa, di frutta matura, di spezie fini e leggere e di tabacco

PALATO

Pieno, calda e secco, giusta-mente tannico

● MGA - MONVIGLIERO

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*





# COMUNE DI VERDUNO

## CASCINA MASSARA - MONVIGLIERO 2016

**48,00 EURO**



Matura in botte grande per 36 mesi poi segue affinamento in bottiglia minimo tre mesi.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
2.100

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Monvigliero (Verduno)

ETTARI  
0,3

NASO  
Etereo, gradevole, intenso

PALATO  
Asciutto, pieno, robusto,  
ar-monico

● MGA - MONVIGLIERO  
Menzioni Geografiche Aggiuntive



# COMUNE DI NOVELLO

## LE STRETTE - BERGERA PEZZOLE 2017

**58,00 EURO**



Invecchiamento per circa 12 mesi in piccoli fusti di legno di secondo e terzo passaggio e successiva rifinitura in botti più grandi per altri 15-20 mesi. Nelle annate più importanti si produce il Barolo Bergera-Pezzole Riserva, prolungando per due anni l'affinamento in legno o in bottiglia.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
2.300

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Bergera-Pezzole (Novello)

ETTARI  
1,4

NASO

Complesso, con note di piccoli frutti rossi, balsamiche e di spezie dolci

PALATO

Austero, potente e strutturato, con tannini decisi ma morbidi ed un corpo di ottimo rilievo

● MGA -  
BERGERAPEZZOLE

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## LE STRETTE - BERGERA PEZZOLE RISERVA 2015

**88,00 EURO**



Invecchiamento per circa 12 mesi in piccoli fusti di legno di secondo e terzo passaggio e successiva rifinitura in botti più grandi per altri 15-20 mesi. Nelle annate più importanti si produce il Barolo Bergera-Pezzole Riserva, prolungando per due anni l'affinamento in legno o in bottiglia.

ANNATA  
2015

BOTTIGLIE  
600

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Bergera-Pezzole (Novello)

ETTARI  
1,4

NASO

Complesso, con note di piccoli frutti rossi, balsamiche e di spezie dolci

PALATO

Austero, potente e strutturato, con tannini decisi ma morbidi ed un corpo di ottimo rilievo

● MGA -  
BERGERAPEZZOLE

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## LE STRETTE - CORINI PALLARETTA 2016

**ESAURITO**



Invecchiamento per circa 12 mesi in piccoli fusti di legno di secondo e terzo passaggio e successiva rifinitura in botti più grandi per altri 15-20 mesi.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
1.500

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Corini-Pallaretta (Novello)

ETTARI  
1

NASO

Esprime note floreali di violetta, rosa e fiori appassiti

PALATO

Importante, con una nota fresca e viva che accompagna una buona tannicità.

● MGA -  
CORINIPALLARETTA

*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



# COMUNE DI NOVELLO

## JOSETTA SAFFIRIO - SARA VEZZA RAVERA 2017

**88,00 EURO**



Invecchiato 24 mesi in botti di rovere francese (20 hl) più altri 6-12 mesi in contenitori ovoidali da 500 litri in porcellana 100%.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
2.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Ravera (Novello)

ETTARI  
0,4

NASO

Intenso e complesso, sentori di rosa e viola, liquirizia, prugna e ciliegia, note di agrumi e leggero tabacco

PALATO

Dal tannino raffinato e setoso

● MGA - RAVERA *Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## JOSETTA SAFFIRIO - SARA VEZZA RAVERA 2016

**98,00 EURO**



Invecchiato 24 mesi in botti di rovere francese (20 hl) più altri 6-12 mesi in contenitori ovoidali da 500 litri in porcellana 100%.

ANNATA  
2015

BOTTIGLIE  
2.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Ravera (Novello)

ETTARI  
0,4

NASO

Intenso e complesso, sentori di rosa e viola, liquirizia, prugna e ciliegia, note di agrumi e leggero tabacco

PALATO

Dal tannino raffinato e setoso

● MGA - RAVERA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



## MARZIANO ABBONA - CERVIANO MERLI 2016

**78,00 EURO**



Lungo invecchiamento in botte, riposo per diversi mesi in bottiglia a temperatura costante di 14° C.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
10.735

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Cerviano-Merli (Novello)

ETTARI  
1,80

NASO

Predominanza di frutta rossa matura e lievi note di sottobosco e tartufo

PALATO

Tabacco, mirtillo e liquirizia su uno sfondo minerale

● MGA - CERVIANO MERLI  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*



# COMUNE DI NOVELLO

## MARZIANO ABBONA - RAVERA 2013

**66,00 EURO**



Lungo invecchiamento in botte, riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per diversi mesi.

ANNATA  
2013

BOTTIGLIE  
10.118

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Ravera (Novello)

ETTARI  
1,20

NASO Profumi di rosa, frutta  
sotto spirito, vaniglia e spezie

PALATO  
Intenso, ricco di tannini  
rotondi e austeri

● MGA - RAVERA *Menzioni  
Geografiche Aggiuntive*



## RÉVA - RAVERA 2016

**108,00 EURO**



Affinato 24 mesi in botti di rovere con successivo  
imbottigliamento nel mese di agosto.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
4.500

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Ravera (Novello)

ETTARI  
1,1

NASO  
Speziato, con note floreali,  
frutta rossa e nera, tabacco

PALATO  
Corpo profondo, dalla trama  
tannica fitta, persistente ma  
vellutata

● MGA - RAVERA  
*Menzioni Geografiche Aggiuntive*





# COMUNE DI CASTIGLIONE FALLETTO

## MASSOLINO - PARUSSI 2013

**120,00 EURO**



Invecchiato in botti di rovere per circa 30 mesi e affinato in bottiglia per minimo un anno in appositi locali freschi e bui.

ANNATA  
2013

BOTTIGLIE  
6.500

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Parussi (Castiglione Falletto)

ETTARI  
1,3

NASO

Etereo, avvolgente con intense e persistenti note di spezie dolci, sandalo, tabacco e cuoio

PALATO

Strutturato e potente, l'austerità dei primi anni di vita sfuma con il passare del tempo, tannino fitto e robusto

● MGA - PARUSSI

Menzioni Geografiche Aggiuntive



## SORDO - VILLERO 2016

**48,00 EURO**



Invecchiato 24 mesi in botti di rovere di Slavonia.

ANNATA  
2016

BOTTIGLIE  
3.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Villero (Castiglione Falletto)

ETTARI  
0,5

NASO Ampio e persistente, con ricordi di liquirizia, menta e frutta matura. Nuance floreali e di tabacco esaltano profumi terziari

PALATO

Caldo e avvolgente

● MGA - VILLERO

Menzioni Geografiche Aggiuntive



# BAROLO DI PIÙ COMUNI

## DIEGO MORRA - BAROLO DOCG ZINZASCO 2017

**56,00 EURO**



Affinamento in tonneau (500 lt) di rovere e in botti di dimensione media, 2500 lt l'una, sempre di rovere, per un periodo complessivo di circa 24 mesi.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
5.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Verduno, La Morra

ETTARI  
16

NASO

Note floreali di rosa  
velatamente speziate

PALATO

Calda pienezza tannica e  
alco-lica

● VERDUNO,  
LA MORRA

*Assemblaggio di più vigneti*



## DIEGO MORRA - BAROLO DOCG ZINZASCO 2018

**56,00 EURO**



Affinamento in tonneau (500 lt) di rovere e in botti di dimensione media, 2500 lt l'una, sempre di rovere, per un periodo complessivo di circa 24 mesi.

ANNATA  
2018

BOTTIGLIE  
5.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Verduno, La Morra

ETTARI  
16

NASO

Note floreali di rosa  
velatamente speziate

PALATO

Calda pienezza tannica e  
alco-lica

● VERDUNO,  
LA MORRA

*Assemblaggio di più vigneti*



## ELIO ALTARE - BAROLO DOCG 2017

**88,00 EURO**



Invecchiamento in barrique francesi usate per 24 mesi.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
10.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Castiglione Falletto,  
Barolo, Novello

ETTARI  
2

NASO

Sentori eleganti di frutta rossa

PALATO

Caldo, elegante con un finale  
nitido di viola, con soffici  
tannini

● NOVELLO, BAROLO,  
CASTIGLIONE  
FALLETTO

*Assemblaggio di più vigneti*



# BAROLO DI PIÙ COMUNI

## F.LLI ALESSANDRIA - BAROLO DOCG DEL COMUNE DI VERDUNO 2017

**ESAURITO**



Invecchiato per tre anni in botti di rovere francese e di Slavonia (20-40 hl), due mesi in acciaio e almeno sei mesi in bottiglia.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
20.000 circa

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Gramolere (Monforte d'Alba),  
Pisapola, Riva Rocca,  
Campas-so, Rocche dell'Olmo  
e Boscat-to (Verduno).

ETTARI 4

NASO

Sentori di frutta rossa e nera,  
rosa, note balsamiche

PALATO

Corposo e intenso, con un  
sorso caldo, fresco e con una  
buona trama tannica sul finale

● MONFORTE D'ALBA,  
VERDUNO

*Assemblaggio di più vigneti*



## SANDRONE LUCIANO - LE VIGNE 2017

**130,00 EURO**



Elevazione in fusti di rovere francese da 500 litri e affinamento  
in bottiglia per 18 mesi.

ANNATA  
2017

BOTTIGLIE  
18.000

VIGNETO DI PRODUZIONE  
Baudana (Serralunga  
d'Alba), Villero (Castiglione  
Falletto), Vignane (Barolo),  
Merli (Novello)

ETTARI  
6,2

NASO

Menta, note balsamiche e  
cilie-gie macerate

PALATO

Pepe, spezie, menta, sentori di  
caffè e cola avvolgono un  
cuore di deliziosi frutti rossi,  
come lampone e ciliegia

● SERRALUNGA D'ALBA,  
CASTIGLIONE  
FALLETTO, BAROLO,  
NOVELLO

*Assemblaggio di più vigneti*





**da Andrea  
osteria risoelatte**