

Barbaresco

Cascina delle Rose



A Elizabeth

2022

Dolcetto d'Alba

14% Vol

Dos viñedos: uno en Neive, exposición S/SE a 285 metros de altitud, y otro en Barbaresco, exposición SO a 300 metros de altitud. Suelo arcillo-calcáreo con arena, margas y rico en minerales.

Vendimia manual. Fermentación y crianza en depósitos de acero y cemento.

Tre Stelle

Barbaresco

2020

Nebbiolo

14% Vol

94/100 RP

Tre Stelle, Barbaresco. Suelo arenoso y calcáreo de origen marino rico en sales minerales. Exposición S/SO entre 230 y 310 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación en depósitos inox. 22 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Barbera

Superiore

2020

Barbera d'Alba

14.5% Vol

93/100 RP

Parte superior de Tre Stelle. Exposición E a 230 metros de altitud. Suelo arcillo-calcáreo con arena, margas y rico en sales minerales.

Vendimia manual. Fermentación y 20 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Río Sordo

Barbaresco

2020

Nebbiolo

14% Vol

95/100 RP

Río Sordo, Barbaresco. Suelo arenoso y calcáreo de origen marino rico en sales minerales. Exposición SO a 310 metros de altitud.

Vendimia manual. Fermentación en depósitos inox. 22 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Langhe

2021

Nebbiolo

13.5% Vol

Selección de uva en exposición O/NO en los crus de Río Sordo y Tre Stelle. Suelo arcillo-calcáreo con arena, margas y rico en sales minerales.

Vendimia manual. Fermentación en depósitos inox y cemento. 8 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Marcorino

Barbaresco

2021

Nebbiolo

14% Vol

Marcorino, Barbaresco. Suelo de origen marino de margas arcillo-calcáreas. Exposición S/SE a 280 metros de altitud. Edad de las cepas 80 años.

Vendimia manual. Fermentación en depósitos inox. 22 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.