

C A S C I N A D E L P O Z Z O

Viticoltori nel Roero da cinque generazioni





Cascina del Pozzo è una realtà contadina fin dalle sue origini.

Si trova a Castellinaldo d'Alba, nel cuore del Roero. La sua è una storia di uomini e donne che da 5 generazioni vivono il vino e la terra come testimoni da trasmettere da padre in figlio. Giacomo Marchisio insieme al figlio Giovanni iniziarono la produzione di vino sulle colline del Roero nei primi anni del 900. Flavio e la moglie Vilma ne raccolgono l'eredità e, nel 1983, fondano l'azienda vitivinicola nella VIGNA DEL POZZO (attuale sede dell'azienda). Dopo di loro, i figli Gianmario, Stefano e Denise insieme a Filomena, Sara e Paolo nei primi anni 2000 ribattezzano l'azienda CASCINA DEL POZZO. La produzione di vino di qualità prosegue anno per anno con l'arrivo di nuove etichette fino ai giorni nostri. Oggi in azienda troviamo anche la quinta generazione composta da Lorenzo, Gabriele attivi a tempo pieno nella conduzione dell'azienda di famiglia e Lucrezia, Michele e Giulia, sempre pronti a dare il loro supporto.

Ad oggi l'azienda conta un'estensione di 22 ettari vitati di proprietà, tutti a Castellinaldo, dove curiamo personalmente ogni filare come fosse unico. In cantina la parola d'ordine è rispetto per la natura e per la tradizione.

Tra le nostre etichette: il ROERO ARNEIS, LA CASTELLINALDO BARBERA D'ALBA e IL ROERO sono le nostre gemme più preziose e puntiamo a valorizzarle. Le tecnologie di cui ci avvaliamo sono avanzate ma non dimentichiamo quel concetto di "tradizione" che da sempre è il principio guida di ogni nostro passaggio produttivo







Inostri vini

SPUMANTI.

VINI BIANCHI.

VINI ROSSI.....

























DECIMO Spumante Brut METODO MARTINOTTI

PRIMA ANNATA: 2006

è il primo spumante che abbiamo aggiunto alla nostra linea.

Un metodo martinotti bianco nato dall'esigenza di trovare una bollicina per tutti e per ogni occasione. La cuvèe, composta da Pinot nero, Chardonnay e Arneis, regala a questo vino mineralità, freschezza ma soprattutto una facile beva.

La bollicina è fine ma molto persistente, ottima da abbinare con apertivi, affettati, pasticceria dolce o secca oppure per un pranzo estivo a base di carne.

VITIGNO: Pinot Nero 50%, Arneis 25%, Chardonnay 25%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla

ESPOSIZIONE/ALTITUDINE: 280-330 m

 ${\bf ALLEVAMENTO}/\ {\bf POTATURA:}\ controspalliera\ /\ Guyot$

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 hl

VENDEMMIA: manuale a fine agosto o inizio settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime massimo 17°C;

protezione dall'ossigeno; spumantizzato con metodo Charmat

AFFINAMENTO: 3 mesi in botti di inox con batonnages periodici

BOTTIGLIE ANNUE: 12.000

ABBINAMENTI: piatti di pesce, antopasti delicati, verdure gratinate, formaggi freschi

Formati: 0.75 L - 1.5 L

E) DECIMO



DECIMO ROSA Spumante Brut METODO MARTINOTTI

PRIMA ANNATA: 2020

è in ordine cronologico il nostro terzo spumante, un'etichetta nata dall'esigenza di stare al passo con i tempi.

Il colore rosa buccia di cipolla è frutto di una precisa macerazione a freddo del Pinot Nero.

Il risultato è una bollicina fresca e piacevole, morbida e poco invadente.

Al naso i sentori di frutta della macerazione si legano a quelli dell'arneis e dello chardonnay, mentre all'assaggio è molto delicato ma allo stesso tempo persistente.

Per i più appassionati di rosè, abbiamo lasciato un piccolo consiglio nella parte interna della retro etichetta, andate a dare un'occhiata!

VITIGNO: Pinot Nero 50%, Arneis 25%, Chardonnay 25%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla

ESPOSIZIONE/ALTITUDINE: 280-330 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 hl

VENDEMMIA: manuale a fine agosto o inizio settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; macerazione sulle bucce di pinot nero per 24 ore; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime massimo 17°C; protezione dall'ossigeno; spumantizzato con metodo Charmat

AFFINAMENTO: 3 mesi in botti di inox con batonnages periodici

BOTTIGLIE ANNUE: 12.000

 $\textbf{ABBINAMENTI:}\ pi atti\ di\ pesce,\ antopasti\ delicati,\ verdure\ gratinate,\ formaggi\ freschi$

Formati: 0.75 L - 1.5 L





CHAPINAR Metodo Classico dosaggio Zero

PRIMA ANNATA: 2015

È il nostro metodo classico composto da CHArdonnay, PINot nero e ARneis.

Uno spumante pas dosè, affinato 36 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

L'invecchiamento rende questa bollicina più complessa sia al naso (con sentori di crosta di pane e lievito) che al gusto rendendola più piena ed elegante.

Il suo residuo zuccherino (< 2 gr/L) danno alla bollicina più carattere e più vivacità, ciò nonostante rimane piacevole e fine.

VITIGNO: Pinot Nero 50%, Arneis 10%, Chardonnay 40% AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero TERRENO: sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla

ESPOSIZIONE/ALTITUDINE: 280-330 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: Guyot, coltivazione verticale

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 hl

VENDEMMIA: manuale tra fine agosto e inizio settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata; massimo regime di fermentazione a 17 °C, protezione dal contatto con l'ossigeno durante la lavorazione. Successivamente si procede con la spumantizzazione per metodo classico.

IMBOTTIGLIAMENTO (TIRAGE): nel mese di marzo, quando il vino inizia la seconda fermentazione (in bottiglia)

AFFINAMENTO SUI LIEVITI (in bottiglia): 36 mesi

DOSAGGIO: non viene aggiunto zucchero nella fase di sboccatura (pas dosè)

ZUCCHERO RESIDUO: meno di 2 g/L

BOTTIGLIE ANNUE: 6.000

ABBINAMENTI: piatti di pesce, cruditè, antipasti delicati, verdure, formaggi freschi

Formati: 0.75 L - 1.5 L - 3 L





Laganella LANGHE FAVORITA

PRIMA ANNATA: 2002

È uno dei bianchi autoctoni del Roero, fratello del Vermentino ligure, la favorita presenta un colore molto chiaro con riflessi verdolini. Non molto strutturato, questo vino è ideale per aperitivi o per bevute estive, al naso rilascia note fruttate mentre al gusto si percepisce sul finale una nota amarognola, tipica di questa varietà.

VITIGNO: Favorita 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba — Roero TERRENO: sabbioso (70% sabbia, 25% limo, 5% argilla) ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: est e ovest / 280 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 hl

VENDEMMIA: manuale a inizio settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime

massimo 17°C; protezione dall'ossigeno

AFFINAMENTO: 6 mesi in botti di inox con batonnages periodici, 3 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 6.000

ABBINAMENTI: crostacei, primi piatti di pesce e carni bianche

Formati: 75 cl

FAVORITA 1 g 8 1 c Famiglia Flavio Marchin



Montemeraviglia ROERO ARNEIS









PRIMA ANNATA: 1996

Il ROERO ARNEIS è per noi il vino bianco più rappresentativo, la superficie di produzione è di circa 8

Prodotto da oltre 20 vendemmie, l'arneis è ancora prodotto con la stessa vinificazione della prima annata: pressatura soffice, fermentazione e vinificazione solo in vasche d'acciaio a temperatura controllata. I profumi intensi di questo vino sono il risultato di un costante impegno in vigna ma soprattutto in cantina durante la vinificazione. Dopo la fermentazione, l'arneis viene lasciato sui fondi di fermentazione per 4-5 mesi praticando periodici batonnage.

VITIGNO: Arneis 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero TERRENO: sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: 280 - 330 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.500 - 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 hl

VENDEMMIA: manuale a inizio settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime

massimo 17°C; protezione dall'ossigeno

AFFINAMENTO: 6 mesi in inox con batonnages periodici

BOTTIGLIE ANNUE: 30.000

ABBINAMENTI: piatti di pesce, antipasti delicati, verdure gratinate, formaggi freschi

Formati: 0.75 L - 1,5 L - 12 L





io-yè LANGHE BIANCO

PRIMA ANNATA: 2020

Lo io-yè è figlio della quinta generazione della famiglia, venne introdotto con la voglia di dare qualcosa di diverso dei vini bianchi nostrani.

Non facendo alcun invecchiamento, mantiene al naso i sentori primari dell'uva: fiori bianchi, agrumi.

In bocca rimane molto intenso, ricco e soprattutto spiccano mineralità e sapidità.

La sfida di impiantare Viognier sulle colline della zona ha dato ottimi frutti.

Perfetto come aperitivo, si adatta a pesce, ostriche e risotti. Ottimo con formaggi a pasta molle erborinati.

VITIGNO: Viognier 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: limonoso e argilloso

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: sud-est / 290 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 hl

VENDEMMIA: *manuale a metà settembre*

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime

massimo 17°C; protezione dall'ossigeno

AFFINAMENTO: 6 mesi in inox con batonnages periodici

BOTTIGLIE ANNUE: 2.500

ABBINAMENTI: piatti di pesce, antipasti e primi piatti, verdure gratinate, formaggi stagionati

Formati: 0.75 L

BIANCO 10.ve Famiglia Floris Marchin



Prasoray LANGHE BIANCO

PRIMA ANNATA: 2005

composto da chardonnay 100 %, IL PRASORAY è il risultato della sfida che la nostra famiglia si è imposta per creare un vino bianco da invecchiamento. Le uve vengono lasciate sovra maturare in vigna per dare al vino una maggiore struttura, vengono poi successivamente raccolte a mano e vinificate in vasche d'acciaio a temperatura controllata.

Da qui, il tempo diventa il protagonista, per 12 mesi viene lasciato riposare in TONNEAUX a contatto con le fecce fini di fermentazione e ogni 3 giorni viene effettuato il BATONNAGE. Il risultato è una completa evoluzione dello chardonnay: al naso spiccano miele e banana, al gusto morbido e delicato ma allo stesso tempo prepotente e fresco.

Se lasciato invecchiare per qualche anno può regalare molte soddisfazioni.

Da abbinare con i formaggi di media stagionatura.

VITIGNO: Chardonnay 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: limonoso e argilloso

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: sud-est / 290 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 70 hl

VENDEMMIA: manuale a fine settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; regime

massimo 17°C; protezione dall'ossigeno

AFFINAMENTO: 12 mesi in legno con batonnages periodici

BOTTIGLIE ANNUE: 2.500

ABBINAMENTI: piatti di pesce, antipasti e primi piatti, verdure gratinate, formaggi stagionati

Formati: 0.75 *L*





La Rosa del Pozzo LANGHE ROSATO

PRIMA ANNATA: 2014

Questo rosato è ottenuto esclusivamente da uve barbera e questa è la sua principale caratteristica. La vinificazione avviene effettuando una pressatura soffice delle uve barbera senza effettuare macerazione, questo permette di avere in bottiglia un rosato dal colore chiaro. Al naso e al gusto ricordano i sentori del barbera: fruttato al naso e con una leggera acidità in bocca che chiama volentieri al secondo bicchiere.

VITIGNO: Barbera 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero TERRENO: sabbioso con basse percentuali di limo e argilla

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: 280-330 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 60 hl

VENDEMMIA: manuale a fine settembre

VINIFICAZIONE: pressatura soffice; fermentazione alcolica in inox termocondizionato; massimo 17°

AFFINAMENTO: 3 mesi in botti di inox con battonages periodici

BOTTIGLIE ANNUE: 3.000

ABBINAMENTI: aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce

Formati: *0.75 L*



LANGHE DOLCETTO

PRIMA ANNATA: 1996

è uno dei vini rossi che hanno sempre vissuto nel nostro territorio. Vinificato esclusivamente in acciaio, il nostro dolcetto vuole ricordare il vino della casa: semplice e adatto per qualsiasi pasto.

VITIGNO: Dolcetto 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: argillo - sabbioso

ESPOSIZIONE/ALTITUDINE: 280 - 330 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 60 hl

VENDEMMIA: manuale a metà settembre

VINIFICAZIONE: 5-7 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature;

temperatura controllata, regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 6 mesi in inox; 6 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 6.000

ABBINAMENTI: pasta e secondi piatti si carne

Formati: 0.75 *L*





Fossamara BARBERA D'ALBA

PRIMA ANNATA: 1996

la barbera qui a Castellinaldo è sempre stata ritenuta la varietà più importante.

Infatti grazie al territorio da cui proveniamo, la barbera assume caratteristiche organolettiche che si contraddistinguono dalle altre. Qui con questa etichetta la troviamo nella sua espressione più semplice, vinificata solamente in vasche d'acciaio, per dare la possibilità di sentire i profumi e i sapori della barbera delle nostre terre.

VITIGNO: Barbera 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero TERRENO: sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: 280-330 m

 ${\bf ALLEVAMENTO}/\ {\bf POTATURA:}\ controspalliera\ /\ Guyot$

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 60 hl

VENDEMMIA: manuale a fine settembre

VINIFICAZIONE: 10 - 12 giorni di macerazione; frequenti délestages e follature; temperatura controllata,

regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 8 mesi in inox; 6 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 10.000

ABBINAMENTI: primi e secondi piatti molto gustosi,

 $arrosti, formaggi\ di\ media\ stagionatura$

Formati: 0.75 L - 1.5 L





Lucrezia BARBERA D'ALBA SUPERIORE







The Silver Medal

PRIMA ANNATA: 2006

Lucrezia, la sorella di Lorenzo e di Gabriele, è nata nell'anno in cui la barbera superiore venne prodotta per la prima volta, da qui la dedica.

Ad oggi, questa barbera, viene invecchiata per 12 mesi in tonneaux, 12 mesi in botte grande e alcuni mesi ancora in bottiglia. Le viti usate per produrre questa barbera hanno all'incirca 50 anni.

VITIGNO: Barbera 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero TERRENO: sabbioso (66% sabbia, 30% limo, 4% argilla)

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: sud / 310 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 50 hl

VENDEMMIA: *manuale a fine settembre*

VINIFICAZIONE: 12-15 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature;

temperatura controllata, regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 12 mesi in tonneaux 500 L, 12 mesi in botte grande di legno, 12 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 12.000

ABBINAMENTI: piatti di carne della tradizione locale,

formaggi stagionati

Formati: 0.75 L - 1.5 L - 3 L - 5 L - 12 L



Castellinaldo BARBERA D'ALBA

PRIMA ANNATA: 2019

Questa è l'espressione più importante delle nostre Barbere.

Castellinaldo, da poco rivendicata come SOTTOZONA della barbera, è l'unica barbera d'alba a portare il nome di un paese.

Utilizziamo per questo vino le nostre barbere migliori, queste vengono vinificate in acciaio e il vino ottenuto viene invecchiato per 24 mesi in tonneaux, messo in bottiglia e lasciato riposare per almeno 12 mesi prima di essere venduto.

VITIGNO: Barbera 100%

AREA DI PRODUZIONE: Vigna Racca, comune di Castellinaldo - Roero

TERRENO: *marne e tufo*

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: sud / 310 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 40 hl

VENDEMMIA: *manuale a settembre / inizio ottobre*

VINIFICAZIONE: 15-18 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature; temperatura

controllata, regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 2.000

ABBINAMENTI: piatti di carne della tradizione locale,

formaggi stagionati

Formati: 0.75 L - 1.5 L - 3 L - 5 - 12 L





Vigna Valmaggiore NEBBIOLO D'ALBA

PRIMA ANNATA 2021

Questo nebbiolo è figlio della quinta generazione. Acciaio e cemento sono i protagonisti in questo vino, due materiali inerti, che permettono al vino di evolvere profumi e sapori varietali dati da questo speciale terreno.

VITIGNO: Nebbiolo 100%

AREA DI PRODUZIONE: Vezza d'Alba – Roero

TERRENO: solo sabbia

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: sud pieno / 290 m ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 50 hl

VENDEMMIA: manuale da fine settembre a metà ottobre

VINIFICAZIONE: 15 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature; temperatura

controllata, regime massimo 28°C

AFFINAMENTO: 9 mesi in affinamento in vasche di cemento; 6 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 2.000

ABBINAMENTI: piatti di carne della tradizione locale, formaggi di media stagionatura

Formati: *0.75 L*





Caplavur NEBBIOLO D'ALBA



PRIMA ANNATA: 1996

è il nebbiolo storico dell'azienda. Questo vino, insieme all'arneis e alla barbera sono state le etichette che hanno per prima visto la luce in azienda, il nebbiolo, ribattezzato dal 2010 CAPLAVUR (CAPOLAVORO) oggi invecchia 24 mesi in botte grande. Un invecchiamento leggero che lascia percepire i profumi primari del nebbiolo ma che al contempo ne smorza e ammorbidisce i tannini.

VITIGNO: Nebbiolo 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero TERRENO: sabbioso (69% sabbia, 28% limo, 3% argilla)

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: sud / 280 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 50 hl

VENDEMMIA: *manuale da fine settembre a metà ottobre*

VINIFICAZIONE: 15 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature; temperatura

controllata, regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 24 mesi in botti grandi di rovere; 6 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 7.000

ABBINAMENTI: piatti di carne della tradizione locale, formaggi stagionati

Formati: 0.75 L - 1.5 L

NEBBIOLO D'ALB Famiylia Alaria Marchie



Montegalletto ROERO







PRIMA ANNATA: 1996

è il nebbiolo storico dell'azienda. Questo vino, insieme all'arneis e alla barbera sono state le etichette che hanno per prima visto la luce in azienda, il nebbiolo, ribattezzato dal 2010 CAPLAVUR (CAPOLA-VORO) oggi invecchia 24 mesi in botte grande. Un invecchiamento leggero che lascia percepire i profumi primari del nebbiolo ma che al contempo ne smorza e ammorbidisce i tannini. La vigna, situata a Vezza d'Alba, è l'espressione di vigna eroica del Roero; la pendenza di queste colline non permettono l'accesso ai mezzi agricoli, per questo la lavorazione viene fatta interamente a mano.

VITIGNO: Nebbiolo 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero TERRENO: sabbioso (66% sabbia, 30% limo, 4% argilla) ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: sud-est, sud-ovest / 300 m ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 40 hl

VENDEMMIA: manuale da fine settembre a metà ottobre

VINIFICAZIONE: 15/18 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature;

temperatura controllata, regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 12 mesi in tonneaux, 12 mesi in botti grandi, 12 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 4.000

ABBINAMENTI: arrosti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati

Formati: 0.75 L - 1.5 L - 3 L - 5 L

18200482481 Montegallette Fraiglia Flavie Marchini



Serra Zoanni ROERO RISERVA



PRIMA ANNATA: 2017

Con l'arrivo delle menzioni geografiche (MeGa) abbiamo voluto vinificare a parte il vigneto di nebbiolo piantato negli anni '60. il SERRA ZOANNI proviene da un terreno ricco di argilla, e si contraddistingue da MONTEGALLETTO grazie alla sua aromaticità speziata e intensa, ma anche da tannino morbido, setoso e persistente.

VITIGNO: Nebbiolo 100%

AREA DI PRODUZIONE: MeGa di Castellinaldo d'Alba Serra Zoanni, comune di Castellinaldo - Roero

TERRENO: terra bianca e tufo

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: sud, sud-est /300 m
ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 40 hl

VENDEMMIA: manuale a metà ottobre

VINIFICAZIONE: 18-20 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature; temperatura controllata,

regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 24 mesi in tonneaux e 12 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 2.000

ABBINAMENTI: arrosti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati

Formati: 0.75 L - 1.5 L

Serra Zoanni Famiglia Flows Marchine



PRIMA ANNATA: 2008

ALBA è una denominazione poco conosciuta, nata dal connubio dei due grandi rossi della nostra zona, Barbera e Nebbiolo.

Il risultato è un vino strutturato e da lungo invecchiamento, al naso intenso e fruttato grazie al barbera, al gusto persistente e il tannino morbido grazie al nebbiolo.

VITIGNO: Nebbiolo 70%, Barbera 30%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero TERRENO: sabbioso (66% sabbia, 30% limo, 4% argilla)

ESPOSIZIONE/ALTITUDINE: 310 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 40 hl

VENDEMMIA: manuale a fine settembre

VINIFICAZIONE: 6-8 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature;

temperatura controllata regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 24 mesi in tonneaux da 500 L; 9 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 2.000

ABBINAMENTI: piatti di carni rosse, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati

Formati: 0.75 L - 1.5 L

Bricco Serra





Cell. +39 338 3468421

info@cascinadelpozzo.com P.IVA e C.F. 03979100041

www.cascinadelpozzo.com



