

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





Cascina del Pozzo es una realidad campesina desde sus orígenes.

Se ubica a Castellinaldo d'Alba, en el corazón del Roero. La suya es una historia de hombres y mujeres que desde hace 5 generaciones viven el vino y la tierra como testigos para transmitir desde padre a hijo.

Giacomo Marchisio junto al hijo Giovanni empezaron la producción de vino en las colinas del Roero en los primeros años del '900. Flavio y la esposa Vilma recogen la herencia y, en el 1983, fundan la empresa vitivinícola en VIGNA DEL POZZO (actual sede de la empresa). Después de ellos, los hijos Gianmario,

Stefano y Denise junto a Filomena, Sara y Paolo en los primeros años 2000 bautizaron la empresa CASCINA DEL POZZO. La producción del vino de calidad prosigue años tras año con la llegada de nuevas etiquetas hasta nuestros días. Hoy en la empresa encontramos también la quinta generación compuesta por Lorenzo y Gabriele activos a tiempo completo en la conducción de la empresa de familia y Lucrezia, Michele y Giulia, siempre listos a dar el soporte.

Al día de hoy la empresa cuenta una extensión de 22 hectáreas propias con vides, todas a Castellinaldo, donde cuidamos personalmente cada hilera como si fuera única. En la cantina la palabra de orden es respetar la naturaleza y la tradición. Entre nuestras etiquetas: el ROERO ARNEIS, LA CASTELLINALDO BARBERA D'ALBA e IL ROERO son nuestras gemas más preciosas y tendemos a valorizarlas. Las tecnologías con las cuales contamos son avanzadas pero no olvidamos aquel concepto de "tradición" que desde siempre es el principio que nos guía en cada tapa de nuestra producción.







Nuestros vinos

ESPUMOSOS.....

VINOS TINTOS.....

























DECIMO Espumoso Brut METODO MARTINOTTI

PRIMERA COSECHA: 2006

Es el primer espumoso que hemos añadido a nuestra línea.

Un método Martinotti blanco nacido de la exigencia de encontrar una burbuja para todos y para cada ocasión. La mezcla, compuesta por Pinot nero, Chardonnay y Arneis, regala a este vino mineralidad, frescura pero sobre todo una buena bebida.

La burbuja es pequeña pero muy persistente, óptima para ser combinada con aperitivos, fiambres, pastelería dulce o seca o para un almuerzo veraniego a base de carne.

VIDES: Pinot Negro 50%, Arneis 25%, Chardonnay 25% AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero TIERRA: arenosa, con bajo porcentaje de limo y arcilla

EXPOSICION / ALTURA: 280-330 mts CULTIVACION / PODA: espaldera / Guyot

DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 70 hl

VENDIMIA: manual a finales de agosto o inicio de septiembre

VINIFICACION: prensado suave; fermentación alcohólica en acero inoxidable termo condicionado; régimen

máximo 17°C; protección del oxígeno; espumado con método Charmat

REFINAMIENTO: 3 meses en barricas de acero inoxidable con batonnages periódicos

BOTELLAS AL AñO: 12.000

MARIDAJE: platos de pescado, entradas delicadas, verduras gratinadas, quesos frescos

FORMATOS: 0.75 L - 1.5 L

E) DECIMO



DECIMO ROSA Espumoso Brut METODO MARTINOTTI

PRIMERA COSECHA: 2020

Es en orden cronológico nuestro tercer espumoso, una etiqueta nacida por la exigencia de ir al paso con los tiempos. La coloración rosa cascara de cebolla es fruto de una precisa maceración en frío del Pinot Negro. El resultado es una burbuja fresca y placentera, suave y poco invasiva.

A la nariz la percepción de fruta de la maceración se ligan a los del Arneis y al del Chardonnay, mientras al probarlo es muy delicado pero al mismo tiempo persistente.

Para los más apasionados de Rosè, hemos dejado un pequeño consejo en la parte interna de la etiqueta, vavan a checar

VIDES: Pinot Negro 50%, Arneis 25%, Chardonnay 25% AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero TIERRA: arenosa, con bajo porcentaje de limo y arcilla

EXPOSICION / ALTURA: 280-330 mts CULTIVACION / PODA: espaldera / Guyot

DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 70 hl

VENDIMIA: manual a finales de agosto o inicio de septiembre

VINIFICACION: prensado suave; maceración sobre las cáscaras de pinot negro por 24 horas; fermentación alcohólica en acero inoxidable termo condicionado; régimen máximo 17°C; protección del oxígeno; espumado con método Charmat

REFINAMIENTO: 3 meses en barricas de acero inoxidable con batonnages periódicos

BOTELLAS AL AñO: 12.000

MARIDAJE: platos de pescado, entradas delicadas, verduras gratinadas, quesos frescos

FORMATOS: 0.75 L - 1.5 L





CHAPINAR Método Clásico dosis Zero

PRIMERA COSECHA: 2015

Es nuestro método clásico compuesto por Chardonnay, Pinot negro y Arneis.

Un espumante pas dosè, refinado 36 meses sobre levaduras antes del degüelle.

El envejecimiento vuelve esta burbuja más compleja tanto en la nariz (con percepción de corteza de pan y levadura) que al gusto la vuelve más llena y elegante.

Su residuo azucarado (< 2 gr/L) le dan a la burbuja más carácter y más vivacidad, aunque queda placentero al final.

VIDES: Pinot Negro 50%, Arneis 10%, Chardonnay 40% AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero TIERRA: arenosa, con bajo porcentaje de limo y arcilla

EXPOSICION / ALTURA: 280-330 mts

CULTIVACION / PODA: Guyot, cultivación vertical DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 70 hl

VENDIMIA: manual a finales de agosto o inicio de septiembre

VINIFICACION: prensado suave; fermentación en contenedores de acero a temperatura controlada; máximo régimen di fermentación a 17 °C, protección del contacto con el oxígeno durante la elaboración. Sucesivamente se procede con la espumación per método clásico.

EMBOTELLAMIENTO: en el mes de marzo, cuando el vino inicia la segunda fermentación (en botella)

REFINAMIENTO SOBRE LAS LEVADURAS (en botella): 36 meses

DOSIFICACION: no viene añadido azúcar en la fase de degüelle (pas dosè)

AZUCAR RESIDUAL: menos de 2 g/L

BOTELLAS POR AÑO: 6.000

MARIDAJE: platos de pescado, crudos, antipastos delicados, verduras, quesos frescos

FORMATOS: 0.75 L - 1.5 L - 3 L

CHAPINAR V.S.O. PAS DOSE Metoda Classico



Laganella LANGHE FAVORITA

PRIMERA COSECHA: 2002

Es uno de los blancos autóctonos del Roero, hermano del Vermentino ligure, la favorita presenta un color muy claro con reflejos verdosos. Muy poco estructurado, este vino es ideal para aperitivos o para bebidas veraniegas, a la nariz deja notas afrutadas mientras que al gusto se percibe hacia el final una nota amarga típica de esta variedad.

VIDES: Favorita 100%

AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero

TIERRA: arenosa (70% arena, 25% limo, 5% arcilla)

EXPOSICION/ ALTURA: este y oeste / 280 mts.

CULTIVACION / PODA: espaldera / Guyot

DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 70 hl VENDIMIA: manual a inicio de septiembre

VINIFICACION: prensado suave; fermentación alcohólica en acero inoxidable termo condicionado;

régimen máximo 17°C; protección del óxigeno

REFINAMIENTO: 6 meses en barricas de acero inoxidable con batonnages periódicos, 3 meses en

botella

BOTTELLAS POR AñO: 6.000

MARIDAJES: crustáceos, primeras entradas de pescado y carnes blancas

FORMATO: 75 cl





Montemeraviglia ROERO ARNEIS









PRIMERA COSECHA: 1996

El ROERO ARNEIS es para nosotros el vino blanco más representativo, la superficie de producción es de aproximadamente 8 hectáreas.

Producido por más de 20 vendimias, el Arneis es todavía producido con la misma vinificación de la primera cosecha: prensado suave, fermentación y vinificación solamente en recipientes de acero a temperatura controlada. Los aromas intensos de este vino son el resultado de un constante empeño en el viñedo pero sobre todo en la cantina durante la vinificación. Después de la fermentación, el Arneis viene dejado sobre los fondos de fermentación por 4-5 meses practicando periódicos batonnage.

VIDES: Arneis 100%

AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero TIERRA: arenosa, con bajos porcentajes de limo y arcil

EXPOSICION/ ALTURA: 280 - 330 mts CULTIVACION / PODA: espaldera / Guyot

DENSIDAD DEL CULTIVO: 4.500 - 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 70 hl VENDIMIA: manual a inicio de septiembre

VINIFICACION: prensado suave; fermentación alcohólica en acero inoxidable termo condicionado;

régimen Máximo 17°C; protección del oxigeno

REFINAMIENTO: 6 meses en acero inoxidable con batonnages periódicos

BOTTELLAS POR AñO: 30.000

MARIDAJES: platos de pescado, antipastos delicados, verduras gratinadas, quesos frescos

FORMATO: 0.75 *L* - 1,5 *L* - 12 *L*





io-yè LANGHE BIANCO

PRIMERA COSECHA: 2020

El io-yè es hijo de la quinta generación de la familia, es introducido con la gana de dar algo distinto a los vinos blancos de cosecha propia.

No realizando ningún envejecimiento, mantiene a la nariz los toques primarios de la uva: flores blancas, cítricos. En boca queda muy intenso, rico y sobre todo destacan mineralidad y sapidez.

El desafío de plantar Viognier sobre las colinas de la zona ha rendido óptimos frutos.

Perfecto como aperitivo, se adapta a pescado ostiones y arroces.

Óptimo con quesos y pasta suave.

VIDES: Viognier 100%

AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero

TIERRA: limonosa y arcillosa

EXPOSICION/ ALTURA: sur - este / 290 mts **CULTIVACION / PODA:** espaldera / Guyot

DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 70 hl VENDIMIA: manual a mitad de septiembre

VINIFICACION: prensado suave; fermentación alcohólica en acero inoxidable termo condicionado;

régimen máximo 17°C; protección del oxigeno

REFINAMIENTO: 6 meses en acero inoxidable con batonnages periódicos

BOTTELLAS POR AñO: 2.500

MARIDAJES: platos de pescado, entradas y primeros platos, verduras gratinadas, quesos añejados

FORMATO: 0.75 *L*

BIANCO 10.ve Famiglia Floris Marchin



Prasoray LANGHE BIANCO

PRIMERA COSECHA: 2005

Compuesto por Chardonnay 100 %, EL PRASORAY es el resultado del desafío que nuestra familia se ha impuesto por crear un vino blanco añejado. Las uvas vienen dejadas madurar más de lo normal en el viñedo para dar al vino una mayor estructura, vienen luego sucesivamente cosechadas a mano y vinificadas en barricas de acero a temperatura controlada.

De aquí en adelante, el tiempo se vuelve el protagonista, por 12 meses es dejado reposar en TONNE-AUX a contacto con los residuos finos de fermentación y cada 3 días viene realizado el BATONNAGE. El resultado es una completa evolución del Chardonnay: a la nariz destacan miel y banana, al gusto suave y delicado pero al mismo tiempo prepotente y fresco.

Se dejan añejar por algunos años puede regalar muchas satisfacciones.

Para maridar con quesos de medio añejamiento.

VIDES: Chardonnay 100%

AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero

TIERRA: limonosa y arcillosa

EXPOSICION/ ALTURA: sur - este / 290 mts **CULTIVACION / PODA:** espaldera / Guyot

DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 70 hl VENDIMIA: manual a finales de septiembre

VINIFICACION: prensado suave; fermentación alcohólica en acero inoxidable termo condicionado;

régimen máximo 17°C; protección del oxígeno

REFINAMIENTO: 12 meses en madera con batonnages periódicos

BOTTELLAS POR AñO: 2.500

MARIDAJES: platos de pescado, entradas y primeros platos, verduras gratinadas, quesos añejos

FORMATO: 0.75 *L*

BIANCO Prasor-

La Rosa del Pozzo LANGHE ROSATO

PRIMERA COSECHA: 2014

Este rosado es obtenido exclusivamente de uvas Barbera y esta es su principal característica. La vinificación se realiza efectuando un prensado suave de las uvas Barbera sin realizar la maceración, esto permite obtener una botella de rosado con color claro. A la nariz y al gusto recuerdan los toques del Barbera: afrutado a la nariz y con una ligera acidez en boca la cual llama con gusto la segunda copa.

VIDES: Barbera 100%

AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero TIERRA: arenosa con bajo porcentaje de limo y arcilla

EXPOSICION/ ALTURA: 280-330 mts.
CULTIVACION / PODA: espaldera / Guyot

DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 60 hl VENDIMIA: manual a finales de septiembre

VINIFICACION: prensado suave; fermentación alcohólica en acero inoxidable termo condicionado;

máximo 17°

REFINAMIENTO: 3 meses en barricas de acero inoxidable con battonages periódicos

BOTTELLAS POR AñO: 3.000

MARIDAJES: aperitivos, antipastos, platos a base de pescado

FORMATO: 0.75 *L*

LANGHE DOLCETTO

PRIMERA COSECHA: 1996

Es uno de los vinos tintos que siempre han vivido en nuestro territorio. Vinificado exclusivamente en acero inoxidable, nuestro Dolcetto quiere recordar el vino de la casa: simple y apto para cualquier comida.

VIDES: Dolcetto 100%

AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero

TIERRA: arcilla - arena

EXPOSICION/ ALTURA: 280-330 mts.
CULTIVACION / PODA: espaldera / Guyot

DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 60 hl VENDIMIA: manual a mitad de septiembre

VINIFICACION: 5-7 días de maceración con frecuentes délestages y follature; temperatura controla-

da, régimen máximo 28° C

REFINAMIENTO: 6 meses en acero inoxidable; 6 meses en botella

BOTTELLAS POR AñO: 6.000

MARIDAJES: pasta y segundos platos de carne

FORMATO: 0.75 *L*

DEL POZZO DOLCETTO Famiglia Flavie Marchin



Fossamara BARBERA D'ALBA

PRIMERA COSECHA: 1996

El Barbera aquí en Castellinaldo ha sido siempre considerado la variedad más importante. En efecto gracias al territorio del cual venimos, el Barbera asume características organolépticas que se distinguen de las otras. Aquí con esta etiqueta la encontramos en la expresión más simple, vinificada

solamente en barricas de acero, para dar la posibilidad de percibir los aromas y los sabores del

Barbera de nuestras tierras.

VIDES: Barbera 100%

AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero TIERRA: arenosa, con bajos porcentajes de limo y arcilla

EXPOSICION/ ALTURA: 280-330 mts.
CULTIVACION / PODA: espaldera / Guyot

DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 60 hl VENDIMIA: manual a final de septiembre

VINIFICACION: 10 - 12 días de maceración; frecuentes délestages y follature; temperatura controla-

da, régimen máximo 28° C

REFINAMIENTO: 8 meses en acero inoxidable; 6 meses en botella

BOTTELLAS POR AñO: 10.000

MARIDAJES: primeros y segundos platos muy gustosos, asados, queso de añejamiento medio

FORMATO: 0.75 L - 1.5 L

DEL POZZO





Lucrezia BARBERA D'ALBA SUPERIORE







The Silver Medal

PRIMERA COSECHA: 2006

Lucrezia, la hermana de Lorenzo y de Gabriele, nació en el año en el cual la Barbera Superior fue producida por primera vez, por eso se le dedicó el nombre.

Al día de hoy, esta Barbera, es envejecida por 12 meses en tonneaux, 12 meses en barrica grande y algunos meses en botella. Las vides utilizadas para producir este Barbera tienen aproximadamente 50 años.

VIDES: Barbera 100%

AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero

TIERRA: arenosa (66% arena, 30% limo, 4% arcilla)

EXPOSICION/ ALTURA: sur / 310 mts.

CULTIVACION / PODA: contra espaldera / Guyot DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 50 hl VENDIMIA: manual a final de septiembre

VINIFICACION: 12-15 días de maceración con frecuentes délestages y follature; temperatura

controlada, régimen máximo 28° C

REFINAMIENTO: 12 meses en tonneaux 500 L, 12 meses en barrica grande de madera, 12 meses en

botella

BOTTELLAS POR AñO: 12.000

MARIDAJES: platos de carne de la tradición local, quesos añejos

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





Castellinaldo BARBERA D'ALBA

PRIMERA COSECHA: 2019

Esta es la expresión más importante de nuestros Barbera.

Castellinaldo, desde hace poco vindicada como SUBZONA del barbera, es la única Barbera de Alba a llevar el nombre de un pueblo.

Utilizamos para este vino nuestras mejores Barberas, estas vienen vinificadas en acero y el vino obtenido viene añejado por 24 meses en tonneaux, puesto en botella y dejado reposar por lo menos 12 meses antes de ser vendido.

VIDES: Barbera 100%

AREA DE PRODUCCION: Viñedo Racca, alcaldía de Castellinaldo - Roero

TIERRA: marne Y tufo

EXPOSICION/ ALTURA: sur / 310 mts.

CULTIVACION / PODA: contra espaldera / Guyot DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 40 hl

VENDIMIA: *manual a septiembre / inicio de octubre*

VINIFICACION: 15-18 días de maceración con frecuentes délestages y follature; temperatura

controlada, régimen máximo 28° C

REFINAMIENTO: 24 meses en tonneaux y 12 meses en botella

BOTTELLAS POR AñO: 2.000

MARIDAJES: platos de carne de la tradición local, quesos añejos

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

DX E ARUSOS Castellinaldo' BARBERA D'ALBA



Vigna Valmaggiore NEBBIOLO D'ALBA

PRIMERA COSECHA: 2021

Este Nebbiolo es hijo de la quinta generación. Acero y cemento son los protagonistas en este vino. Dos materiales inertes, que permiten al vino de evolucionar aromas y sabores varietales entregados por esta tierra especial.

VIDES: Nebbiolo 100%

AREA DE PRODUCCION: Vezza d'Alba – Roero

TIERRA: solo arena

EXPOSICION/ ALTURA: pleno sur/ 290 mts.

CULTIVACION / PODA: contra espaldera / Guyot

DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 50 hl

VENDIMIA: manual desde finales de septiembre a mirad de octubre

VINIFICACION: 15 días de maceración con frecuentes délestages y follature; temperatura controlada

régimen máximo 28°C

REFINAMIENTO: 9 meses de refinamiento en tinas de cemento; 6 meses en botella

BOTTELLAS POR AñO: 2.000

MARIDAJES: platos de carne de la tradición local, quesos de añejamiento medio

FORMATO: 0.75 L

NEBBIOLO D'ALBA Vigna Valmaggiore Famiglia Planie Marchin



Caplavur NEBBIOLO D'ALBA



PRIMERA COSECHA: 1996

Es el Nebbiolo histórico de la empresa. Este vino, junto al Arneis y al Barbera han sido las etiquetas que por primera vez han visto la luz en la empresa, el Nebbiolo, re bautizado desde el 2010 CAPLAVUR (OBRA MAESTRA) hoy se añeja por 24 meses en barrica grande. Un envejecimiento ligero que deja percibir los aromas primarios del Nebbiolo pero que al mismo tiempo amortigua y suaviza los taninos.

VIDES: Nebbiolo 100%

AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero

TIERRA: arenosa (69% arena, 28% limo, 3% arcilla)

EXPOSICION/ ALTURA: sur / 280 mts.

CULTIVACION / PODA: contra espaldera / Guyot DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 50 hl

VENDIMIA: manual desde finales de septiembre hasta mitad de octubre

VINIFICACION: 15 días de maceración con frecuentes délestages y follature; temperatura controlada,

régimen máximo 28° C

REFINAMIENTO: 24 meses in barricas grandes de roble; 6 meses en botella

BOTTELLAS POR AñO: 7.000

MARIDAJES: platos de carne de la tradición local, quesos añejos

FORMATO: 0.75 L - 1.5 L

NEBBIOLO D'ALB! Famiylia Alaria Marchie



Montegalletto ROERO







PRIMERA COSECHA: 1996

Es el Nebbiolo histórico de la empresa. Este vino, junto al Arneis y al Barbera han sido las etiquetas que por primera vez han visto la luz en la empresa, el Nebbiolo, re bautizado desde el 2010 CAPLAVUR (OBRA MAESTRA) hoy se añeja por 24 meses en barrica grande. Un envejecimiento ligero que deja percibir los aromas primarios del Nebbiolo pero que al mismo tiempo amortigua y suaviza los taninos. El viñedo, situado a Vezza d'Alba, es la expresión de viñedo heroico del Roero; la pendiente de estas colinas no permiten el acceso a maquinaria agrícolas, por este motivo la elaboración es realizada totalmente a mano.

VIDES: Nebbiolo 100%

AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero

TIERRA: arenoso (66% arena, 30% limo, 4% arcilla)
EXPOSICION/ ALTURA: sur-este, sur-oeste / 300 mts.
CULTIVACION / PODA: contra espaldera / Guyot
DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 40 hl

VENDIMIA: manual desde finales de septiembre a mediados de octubre

VINIFICACION: 15/18 días de maceración con frecuentes délestages y follature; temperatura

controlada, régimen máximo 28° C

REFINAMIENTO: 12 meses en tonneaux, 12 meses en barricas grandes, 12 meses en botella

BOTTELLAS POR AñO: 4.000

MARIDAJES: asados de carne roja, carne de caza, quesos añejos

FORMATO: 0.75 L - 1.5 L - 3 L - 5 L

18200482481 Montegallette Fraiglia Flavie Marchini



Serra Zoanni ROERO RISERVA



PRIMERA COSECHA: 2017

Con la llegada de las menciones geográficas (MeGa) hemos querido vinificar a parte el viñedo de Nebbiolo plantado en los años'60. el SERRA ZOANNI proviene de un terreno rico de arcilla, y se distingue por MONTEGALLETTO gracias a su aroma especiada e intensa, pero también por tanino. Suave, sedoso y persistente.

VIDES: Nebbiolo 100%

AREA DE PRODUCCION: MeGa di Castellinaldo d'Alba Serra Zoanni, comune di Castellinaldo - Roero

TIERRA: tierra blanca y tufo

EXPOSICION/ ALTURA: sur, sur-este / 300 mts.

CULTIVACION / PODA: contra espaldera / Guyot

DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 40 hl

VENDIMIA: manual a mitad de octubre

VINIFICACION: 18-20 días de maceración con frecuentes délestages y follature; temperatura controlada,

régimen máximo 28° C

REFINAMIENTO: 24 meses en tonneaux y 12 meses en botella

BOTTELLAS POR AñO: 2.000

MARIDAJES: asados de carne roja, carne de caza, quesos añejos

FORMATO: 0.75 L - 1.5 L

Serra Zoanni Famiglia Flows Marchine

PRIMERA COSECHA: 2008

ALBA es una denominación poco conocida, nacida de la unión de dos grandes tintos de nuestra zona, Barbera y Nebbiolo.

El resultado es un vino estructurado y de un largo envejecimiento, a la nariz intenso y afrutado gracias al Barbera, al gusto persistente y el tanino suave gracias al Nebbiolo.

VIDES: Nebbiolo 70%, Barbera 30%

AREA DE PRODUCCION: Castellinaldo d'Alba – Roero

TIERRA: arenoso (66% arena, 30% limo, 4% arcilla)

EXPOSICION/ ALTURA: 310 mts

CULTIVACION / PODA: contra espaldera / Guyot
DENSIDAD DEL CULTIVO: 5.000 vides por hectárea

RENDIMIENTO POR HECTAREA: 40 hl VENDIMIA: manual a finales de septiembre

VINIFICACION: 6-8 días de maceración con frecuentes délestages e follature; temperatura controla-

da, régimen máximo 28° C

REFINAMIENTO: 24 meses en tonneaux; 9 meses en botella

BOTTELLAS POR AñO: 2.000

MARIDAJES: platos de carnes rojas, asados, carne de caza y quesos añejados

FORMATO: 0.75 L - 1.5 L

Bricco Serra





Cell. +39 338 3468421

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

www.cascinadelpozzo.com



