



*Fratelli Serio & Battista Borgogno*  
*Dal 1897, vigneti e cantina in Cannubi*

## LANGHE NEBBIOLO DOC

### DENOMINAZIONE E AREA

**Denominazione:** DOC

**Zona di produzione:** Barolo ed in funzione dell'annate, Diano d'Alba.

**Varietà:** 100% Nebbiolo

### VIGNETI

**Tipo di terreno:** Argilloso / tufaceo

**Esposizione:** Ovest, Sud

**Altitudine:** 240-230 m sul livello del mare

**Sistema di formazione:** Guyot tradizionale

**Vendemmia:** Manuale, ottobre.

### VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

**Macerazione:** con cappello di circa 8-12 giorni in botti di acciaio, (a seconda delle annate) con frequenti rimontaggi.

**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 3.000-5000 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