



BARBAGLIA

Cavallirio (NO)

L'Azienda Vitivinicola Barbaglia si trova in Alto Piemonte, vicino al Lago d'Orta e al Lago Maggiore, nella zona vulcanica prealpina (tra i 400-500 m slm) ai piedi del Monte Rosa, in una delle zone storiche di produzione del Nebbiolo (Spanna) del Nord Piemonte: il Boca DOC. L'azienda, che lavora 6 ettari di vigna di proprietà, è familiare ed è condotta da Silvia e Sergio Barbaglia. Sergio, enologo rigoroso e dall'altra Silvia, sua figlia, appassionata della parte viticola, all'enologia di precisione aggiunge una scintilla espressiva, ed il terroir su tutto.

NUMERO BOTTIGLIE

30.000

METODO DI COLTIVAZIONE

buon senso, lotta integrata

ETTARI VITATI

6



BOCA DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo (Spanna), Vespolina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio a 27-28°, macerazione 20 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno. Affinamento 3 anni di cui 2 in botti di rovere.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"CASCINA DEL BUONUMORE"
COLLINE NOVARESIS DOC**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo Vespolina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio a 27-28°, macerazione 15 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"IL SILENTE"
COLLINE NOVARESIS DOC
NEBBIOLO**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Nebbiolo o Spanna

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio a 27°-28°, macerazione 10 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno. Affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"LEDI"
COLLINE NOVARESIS
DOC VESPOLINA**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Vespolina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio a 27°-28°, macerazione 10 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno. Affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**COLLINE NOVARESIS DOC
CROATINA**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Barbera

Vinificazione e affinamento

Barrique di primo e secondo passaggio.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



**COLLINE NOVARESIS DOC
UVA RARA**

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Croatina

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio a 27°-28°, macerazione 10 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno. Affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



**"LUCINO"
COLLINE NOVARESIS DOC
BIANCO**

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Erbaluce o Greco Novarese

Vinificazione e affinamento

Pressatura soffice a 0,5 atm, fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata 18/19°C per circa 50 gg. Affinamento in acciaio e bottiglia.

Produzione

8.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero