

Barbaglia

ETTARI VITATI
6

METODO DI COLTIVAZIONE
LOTTA INTEGRATA
E BUON SENSO

NUMERO BOTTIGLIE
30.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

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.



“L' Azienda si trova in Alto Piemonte, vicino, nella zona vulcanica prealpina ai piedi del Monte Rosa.”





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 NOVARESI 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 NOVARESI 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 NOVARESI 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 NOVARESI 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 NOVARESI 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 NOVARESI 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



“LUCE DEL BUONUMORE” COLLINE NOVARESI DOC BIANCO

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Erbaluce o Greco Novarese dalla “Vigna del Buonomore”

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

3.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero

