

I VIGNETI

I vini provengono da vigneti aventi un età compresa tra 10 e 40 anni, il “ La Serra “ è un “ Cru ” storico di La Morra con esposizione sud sud-est.

Tutti i vigneti sono gestiti con la massima attenzione dalla potatura alla raccolta.

La potatura viene fatta manualmente con sistema Guyot lasciando 2 gemme sullo sperone e 5-6 gemme sul capo a frutto.

La gestione estiva dei vigneti è fatta interamente a mano, durante il periodo estivo vengono fatti 2 diradamenti manuali che consentono di avere una produzione di circa 500-700 grammi per pianta per il Barolo e 800-1000 grammi per il Langhe Nebbiolo.

La concimazione, fatta solamente post vendemmia, prima del riposo vegetativo, esclusivamente con prodotti naturali (letame).

Nella gestione del vigneto non vengono utilizzati diserbanti e le erbe infestanti vengono tagliate.

La vendemmia inizia nell'ultima decade di settembre ed è fatta anch'essa manualmente.