



L'azienda nasce nel 2012 quando **Francesco Versio** inizia a vinificare le proprie uve, precedentemente vendute a terzi, provenienti dai vigneti del nonno situati nel cru San Cristoforo e nel Currà. Poco più che trentenne, Francesco può vantare una grande formazione in ambito enologico: dopo la laurea in Enologia inizia a lavorare come cantiniere nell'azienda di Bruno Giacosa e, sotto la guida dell'enologo Dante Scaglione ha modo di apprendere i segreti della vinificazione del Barbaresco.

Langhe

NUMERO BOTTIGLIE
5000BT/anno

ETTARI VITATI
3,5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania



Langhe Nebbiolo

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 6 mesi Botte Grande + 10 mesi Cemento
- Formaggi, Carne al sangue



Langhe Rosato



Barbera d'Alba Doc

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Barbera
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 24 Mesi Botte Grande
- Formaggi Stagionati, Arrosto di vitello tartufato
- La Signora Austerà.



Barbaresco Docg

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 24 Mesi Botte Grande
- Tartufi, Primi Piatti, Grigliata di carne



Barbera d'Alba Doc

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 🍇 100% Barbera
- 🍷 Indigeni • 50 mg/l
- 🏠 Argilla, Calcare
- 🍇 Guyot
- 🕒 24 Mesi Botte Grande
- 🍷 Formaggi Stagionati, Arrosto di vitello tartufato



Dogliani Docg

Biologico • 0,75l • 12.5° • Vino Rosso

- 🍇 100% Dolcetto
- 🍷 Indigeni • 30 mg/l
- 🏠 Argilla
- 🍇 Controspalliera
- 🕒 6 Mesi Acciaio
- 🍷 Tartufi, Rosticceria, Pollo