



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



### Barbaresco Doc

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

- 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