



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, Puglia, Molise,
Cassino



Dogliani Docg 2019

Biologico • 0,75l • 12,5° • Vino Rosso

-  100% Dolcetto
-  Indigeni • 30 mg/l
-  Argilla
-  Controspalliera
-  6 Mesi Acciaio
-  Pizza, Tartufi, Rosticceria, Pollo
-  La Freschezza di Dogliani.