



“E’ nella vigna che nasce un grande vino”: questa è da sempre la ferma convinzione di Gian Battista, che segue personalmente tutti i lavori in vigneto.

Cantina storica del Barolo, **Fratelli Alessandria**, affonda le sue radici all’inizio dell’ottocento ed ottiene importanti riconoscimenti già nel concorso agrario indetto nel 1843 da Re Carlo Alberto.

Langhe

NUMERO BOTTIGLIE
70000BT/anno

ETTARI VITATI
12ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biologica

ZONE DI COMPETENZA
Campania

Barolo Chinato Vino Aromatizzato

Convenzionale • 0,5l • Vino Rosso



- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 12 mesi Botte Grande
- Dolci al cioccolato, Selvaggina
- Compagno di Meditazione.

Barbera d'Alba Doc

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



- 100% Barbera
- Indigeni • 60 mg/l
- Calcere, Argilla limosa
- Guyot
- 6 mesi Cemento
- Salumi, Pasta al forno

Barolo Docg Monvigliero

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso



- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 40 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 3 Anni Botte Grande + 2 Mesi Acciaio + 6 Mesi Bottiglia
- Stracotto di cinghiale, Primi di carne

Barolo Docg Gramolere

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso



- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 3 Anni Botte Grande + 2 Mesi Acciaio + 6 Mesi Bottiglia
- Formaggi Stagionati, Carne al sangue, Brasato di manzo



Barolo Docg Gramolere Magnum

Convenzionale • 1l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 3 Anni Botte Grande + 2 Mesi Acciaio + 6 Mesi Bottiglia
- Formaggi Stagionati, Carne al sangue, Brasato di manzo



Barolo Docg San Lorenzo

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 45 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 36 mesi Botte Rovere + 2 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Carne, Primi Piatti



Barolo Docg San Lorenzo Magnum

Convenzionale • 1l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 45 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 36 mesi Botte Rovere + 2 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Carne, Primi Piatti



Barolo Del Comune di Verduno Docg

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 3 Anni Botte Grande + 6 Mesi Acciaio + 4 Mesi Bottiglia
- Tartufi, Costolette di capriolo



Verduno Pelaverga Doc Speciale

Convenzionale • 0,75l • 13,5° • Vino Rosso

- 100% Pelaverga
- Indigeni • 60 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Cemento
- Pizza, Aperitivo, Tagliere di salumi



Verduno Pelaverga Doc Speciale Magnum

Convenzionale • 1l • 13,5° • Vino Rosso

- 100% Pelaverga
- Indigeni • 60 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Cemento
- Pizza, Aperitivo, Tagliere di salumi



Langhe Favorita Doc

Biologico • 0,75l • 13,5° • Vino Bianco

- 100% Favorita
- Indigeni
- Argilla, Sabbia
- Guyot
- 3 mesi Acciaio
- Carpaccio di salmone, Pescato fresco, Zuppa di pesce, Carni bianche