



Pio Cesare

## DOLCETTO D'ALBA

Vigneti: Cascina Omato a **Serralunga d'Alba**,  
Cascina Gustava a **Grinzane Cavour**,  
Cascina Il Bricco a **Treiso**

2017

14%

**12**



Prunotto  
Occhetti

## NEBBIOLO D'ALBA

Vigneti: Occhetti a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: 12 mesi parte in botti grandi e parte in  
barriques di terzo passaggio.

2015

13,50%

**14**



RENATO RATTI

Renato Ratti  
Occhetti

## NEBBIOLO D'ALBA

Vigneti: Occhetti a **Monforte d'Alba**  
Affinamento: 12 mesi in botti di rovere.

2016

14%

**15**



Pio Cesare

## LANGHE NEBBIOLO

Affinamento: circa 30 mesi in rovere francese: 20%  
barriques e la restante parte in botti da 20 a 50  
ettolitri. Alcuni mesi in bottiglia.

2014

14%

**19**



Marchesi di Gresy  
Martinenga

## BARBARESCO

Vigneti: cru Martinenga a **Barbaresco**  
Affinamento: breve passaggio in barriques seguito  
da un successivo affinamento in botti di rovere di  
Slavonia per 12 mesi. Ulteriori 12 mesi in bottiglia.

2013

14%

**34**



RENATO RATTI

Renato Ratti  
Marcenasco

## BAROLO

Vigneti: Marcenasco a **La Morra**  
Affinamento: parte in botti di rovere di Slavonia da  
25 ettolitri e parte in barriques di secondo passaggio.

2011

14,50%

**25**



Pio Cesare

## BAROLO

Affinamento: oltre 36 mesi in rovere francese:  
30% in barriques e 70% in botti di varie capacità.

2013

14%

**32**