

FRASCA

LA GUARAGNA



LA VEJA

NIZZA
D.O.C.G.

Varietà 100% Barbera

Vigneto comune di Agliano Terme;
viti di oltre 90 anni

Vinificazione pigiatura delicata, piccola
percentuale di acini interi, nessuna follatura,
macerazione di almeno un mese

Affinamento acciaio, 6 mesi
in una botte grande di rovere usata, lungo
periodo di riposo in bottiglia

Longevità al meglio nei 5/7 anni
dalla vendemmia, continua ad ispirare
successivamente come solo un grande
vino è in grado di fare

Per noi l'eleganza incontra la tradizione,
il risultato del nostro rispetto per questo
vigneto unico

In etichetta la grande quercia è scossa
dal vento, e le sue vecchie radici sono
così profonde da non temere il tempo