

# FRASCA

LA GUARAGNA



LA VEJA

NIZZA  
D.O.C.G.

Varietà 100% Barbera

Vigneto comune di Agliano Terme;  
viti di oltre 90 anni

Suoli un equilibrato mix di argilla,  
sabbia e limo

Vinificazione pigiatura delicata, piccola  
percentuale di acini interi, nessuna follatura,  
macerazione fino a 45 giorni

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:  
tannini delicati, naso ricco di frutti rossi  
e di violetta

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