



La mia azienda e' una piccola realta' che conta non piu' di 10.000 bottiglie, puntando tutto sulla qualita' e sostenibilita'.

Il lavoro in campo e' legata alla lotta integrata, incentrato sul tutelare l'ecosistema del vigneto e del prodotto stesso.

Vengono utilizzati zolfo e rame, mentre per la concimazione viene utilizzato concime organico di vario tipo.

Pro inerbimento spontaneo!

Stesso approccio vale per il lavoro in cantina, cerco di preservare l'espressione di ogni singola zona da cui arrivano le uve, evitando di stressare e snaturare il vino.

#### **AL MOMENTO DISPONIBILE:**

#### **VINO ROSATO Beami Sempre**

Nato dal secondo diradamento del nebbiolo.

La caratteristica predominante e' il frutto ma allo stesso tempo la struttura tipica della varieta'.

Perfetto da bere in qualsiasi momento.

#### **Vinificazione:**

Raccolta manuale delle uve.

Diraspatura e leggera pressatura per una migliore estrazione dal mosto fiore.

Fermentazione in INOX a temperatura controllata.

No fermentazione malolattica, conservazione a basse temperature.

Affinamento sulle fecce fini per una maggiore ricchezza di profumi.

Stabilizzazione del vino a freddo.

mbottigliamento in primavera, in base alla luna favorevole.

N. bottiglie prodotte: 560





### **BARBERA D'ALBA DOC Barbea 2022**

Primo anno di produzione con uve provenienti da viti piantate nel 2020.

Io stessa ho piantato le barbatelle, da qui l'origine del nome BARBEA.

#### **Vinificazione:**

Raccolta manuale delle uve.

Delicata diraspatura con fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di acciaio INOX.

Fermentazione malolattica spontanea conclusasi a fine novembre.

Affinamento in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento a fine primavera/inizio estate, in base alla luna favorevole.

N. bottiglie prodotte: 1330



### **LANGHE NEBBIOLO DOC 2022**

E' l'assemblaggio delle uve di tutti gli appezzamenti di nebbiolo.

#### **Vinificazione:**

Raccolta e selezione manuale delle migliori uve.

Delicata diraspatura con fermentazione spontanea a temperatura controllata in vasche di acciaio INOX.

Fermentazione malolattica spontanea conclusasi a inizio dicembre.

Affinamento in acciaio fino al momento dell'imbottigliamento a fine primavera/inizio estate, in base alla luna favorevole.

N.bottiglie prodotte: 2920

In primavera/estate sara' disponibile una versione dell'annata 2022 affinata qualche mese in botte di rovere da 20hl.