



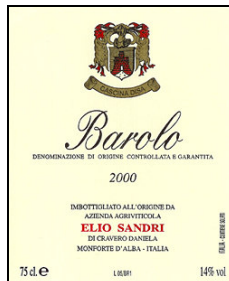
Azienda Agriviticola  
**ELIO SANDRI**  
 Produttore in Monforte d'Alba  
 Piemonte – ITALIA  
[www.cascinadisa.com](http://www.cascinadisa.com)



## BAROLO DOCG

### VIGNETO

**Suolo:** marno-argilloso vene di tufo bleau  
**Vitigno:** Nebbiolo Michet e Lampia  
**Estensione vigneto:** Ha 3.97.00  
**Età impianti:** 1956, 1965, 1969, 1978, 2000, 2002  
**Numero viti:** 17530  
**Allevamento:** Controspalliera  
**Potatura:** Gujot a 10-12 gemme  
**Coltivazione del terreno:** inerbimento controllato  
**Trattamenti:** prodotti a base di rame e zolfo  
**Produzione:** massimo 318 qli



### CANTINA

**Vendemmia:** nella 2° settimana di ottobre  
**Vinificazione:** pigiadiraspatura e fermentazione a cappello emerso in vasche di cemento vetrificato per 12 giorni e prosecuzione sulle fecce fini in botti di legno di rovere.  
**Invecchiamento:** 2 anni in botte e 2 anni in bottiglia  
**Bottiglie in vendita:** 3500

## BARBERA D'ALBA DOC

### VIGNETO

**Suolo:** :marnoso con vena tufacea  
**Vitigno:** barbera  
**Estensione vigneto:** Ha 0.37.00  
**Età impianti:** 1945 e 1996  
**Numero viti:** 1850  
**Allevamento:** cotrospalliera  
**Potatura:** gujot a 7 gemme  
**Coltivazione del terreno:** inerbimento controllato  
**Trattamenti:** prodotti a base di rame e zolfo  
**Produzione:** massimo 37 ql



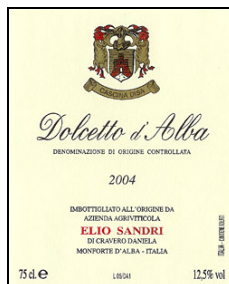
### CANTINA

**Vendemmia:** 1° o 2° settimana di ottobre  
**Vinificazione:** pigiadiraspatura e fermentazione a cappello emerso per 7 giorni, svinatura e fermentazione sulle fecce per altri 20 giorni in botte di legno con ossigenazione quotidiana.  
**Invecchiamento:** 10 mesi in legno e 6 mesi in bottiglia.  
**Bottiglie in vendita:** 2800

## DOLCETTO D'ALBA DOC

### VIGNETO

**Suolo:** argillo-sabbioso calcareo  
**Vitigno:** dolcetto  
**Estensione vigneto:** Ha 1.94.00  
**Età impianti:** 1980 e 1988 e 2002  
**Numero viti:** 9240  
**Allevamento:** controspalliera  
**Potatura:** gujot a 7 gemme  
**Coltivazione del terreno:** inerbimento controllato  
**Trattamenti:** prodotti a base di rame e zolfo  
**Produzione:** massimo 174 ql



### CANTINA

**Vendemmia:** fine settembre  
**Vinificazione:** pigiadiraspatura e fermentazione a cappello emerso per 5-6 giorni, svinatura e proseguimento della fermentazione sulle fecce sempre in vasche di cemento vetrificato  
**Invecchiamento:** 2 mesi in bottiglia  
**Bottiglie in vendita:** 3500

## LANGHE NEBBIOLO DOC

### VIGNETO

**Suolo:** argillo marnoso con vene di tufo sabbioso  
**Vitigno:** nebbiolo lampia  
**Estensione vigneto:** Ha 0.65.00  
**Età impianto:** 1999  
**Numero viti:** 2460  
**Allevamento:** controspalliera  
**Potatura:** gujot a 10-12 gemme  
**Coltivazione del terreno:** inerbimento controllato  
**Trattamenti:** prodotti a base di rame e zolfo  
**Produzione:** massimo 58 ql



### CANTINA

**Vendemmia:** nella 1° settimana di ottobre  
**Vinificazione:** fermentazione a cappello emerso per 10 giorni, in vasche di cemento vetrificato, svinatura e permanenza sulle fecce con ossigenazione per 20 giorni.  
**Invecchiamento:** 3 mesi in botte di castagno e 3 mesi in bottiglia  
**Bottiglie in vendita:** 5000