MARENGONI

LE SORLINE



Denominazione:
Doc Colli Piacentini Barbera

Vendemmia:
2025

Uve:
Barbera 100%

Zona di produzione:
Colli Piacentini, comune di Ponte dell'Olio

Microzona:
Podere Casa Bianca

Età delle vigne:
18 anni

Suolo:
Argilloso Limoso

Esposizione:
Sud

Altitudine:
270-300 metri s.l.m.

Vendemmia (data):
17-18 Settembre 2025

Vinificazione:
Fermentazione in cemento per 14 giorni

Affinamento:
In cemento e acciaio per 10 mesi

Imbottigliamento:
Agosto 2026

Bottiglie prodotte:
1.400

Gradi:
14,5%

www.vinimarengoni.com | Località Casa Bianca 1, 29028 Ponte dell'Olio PC
email: info@vinimarengoni.com | tel.: +39 0523 877229