

La nostra storia

Scritto da Bevione Vini

Giovedì 28 Luglio 2011 00:00 - Ultimo aggiornamento Venerdì 24 Maggio 2013 13:32



L'azienda agricola **Bevione Davide** si trova in collina a 500 mt. S.l.m. nei comuni di **Fariglian**
o e

Dogliani ai confini con Belvedere Langhe.

L'azienda si sviluppa su 21 ettari di terreno collinare coltivati a vitigni di Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, e alberi di nocciole.

La vinificazione avviene in una cantina attrezzata dove i canoni della tradizione sono affiancati alla moderna tecnologia che rende più affidabili e gentili le fasi della lavorazione.

Il vino più rappresentativo di questo è il territorio Dolcetto, storico vitigno autoctono del Piemonte che nella zona del Doglianese riesce ad esprimere le migliori qualità.

Dalle uve di Dolcetto riusciamo ad ottenere con una selezione in raccolta e un disciplinare molto severo il **Dogliani Superiore DOCG** vino molto corposo adatto all'invecchiamento, mentre per un vino da assaporare tutti i giorni consigliamo il **Dogliani**
DOCG e

il **Langhe Dolcetto DOC** L

Produciamo inoltre due selezioni di Nebbiolo:

Langhe Nebbiolo DOC affinato in botti di rovere per 12 mesi e quindi immesso sul mercato un

La nostra storia

Scritto da Bevione Vini

Giovedì 28 Luglio 2011 00:00 - Ultimo aggiornamento Venerdì 24 Maggio 2013 13:32

anno dopo la vendemmia.

Langhe Nebbiolo DOC affinato in vasche d'acciaio e immesso sul mercato dopo pochi mesi dalla vendemmia..

Langhe Rosso DOC è una nostra creazione nata dall'unione di Dolcetto e Nebbiolo affinati in botti di rovere per 12 mesi e quindi immesso sul mercato un anno dopo la vendemmia.

Alla nostra gamma di vini si sono aggiunti il Langhe Rosato DOC di uve Dolcetto e una piccola selezione di Barolo DOCG.

Ad oggi, la nostra produzione ammonta a circa 25.000 bottiglie annue.