

Schiavenza i Serralunga d'Alba har produsert vin siden 1956, og drives i dag av andre generasjon vinprodusenter, med Luciano Pira i spissen for vitikultur og vinifisering. Eiendommen består i dag av totalt 8 ha, og det produseres vin av dolcetto, barbera og nebbiolo. Vinifiseringen er tradisjonell, og vinene fremstår som klassiske eksempler på områdets store viner.

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Barolo Broglio - Rød farge. God intesitet av mørke rød bær, krydder og noe mineraler. Tørr, stramme tanniner, balansert syre, god fruktighet. Lang avslutning.	kr. 444,70	12208701	5620588	
Barbera d'Alba -	kr. 252,00	14608301	6043558	
Langhe Nebbiolo - Dyp rød farge. Kompleks duft av røde bær, rose, sedertre. Strukturert, konsentrert av røde bær, mineralisk avslutning.	kr. 257,50	13965301	5911003	
Barolo Serralunga - Rød farge. Duft av kirsebær, krydder og te. Tørr med fast struktur, krydret fruktighet og lang avslutning.	kr. 381,00	12208801	5620554	
Dolcetto d'Alba -	kr. 232,30	14608201	6043541	
Barolo Prapó - Rød, mursteinsrød kant. Mørke røde bær, kirsebær, lær og mineraler. Tørr med kraftig tanninstruktur, høy syre og mineralitet, lang ettersmak.	kr. 555,30	13238701	5620562	