



DOUJA DEL MONFERRATO
11 settembre / 4 ottobre 2020
Vino 3

DOUJA DEL MONFERRATO 2020	
AZIENDA	
DENOMINAZIONE	ALBUGNANO DOC
NOME VINO	ECLISSI
ANNATA	2017
SITO WEB	WWW.CASCINAQUARINO.COM
Zona di ubicazione vigneti:	
Tipologia Suolo: <i>Vitis Argive</i>	Altitudine vigneto: 400 SLM
Vitigno %: 100NEBBIOLO	% Alcol: <i>15.1</i>
Vinificazione: tempi e tecniche soffice diraspapigiatura e macerazione su bucce medio lunga a temperatura controllata di 26°-28°C. Dopo la svinatura e i primi travasi affina per almeno 18 mesi in piccole botti di rovere francese. Segue un ulteriore riposo in bottiglia di almeno 6 mesi prima della messa in vendita.	
Affinamento legno: tempi e tecniche 18 MESI MINIMO	
Mesi affinamento in bottiglia: 6	BIO <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO
Nr. Bottiglie prodotte: 1200	Prezzo franco cantina: € 15,00 IVA INCLUSA AL PRIVATO
Note annata e vendemmia: selezionata a mano in cassette verso metà ottobre seguendo meticolosamente la curva di maturazione.	