



**DOUJA DEL MONFERRATO**  
**11 settembre / 4 ottobre 2020**  
**Vino 3**

<b>DOUJA DEL MONFERRATO 2020</b>	
<b>AZIENDA</b>	
<b>DENOMINAZIONE</b>	ALBUGNANO DOC
<b>NOME VINO</b>	ECLISSI
<b>ANNATA</b>	2017
<b>SITO WEB</b>	WWW.CASCINAQUARINO.COM
Zona di ubicazione vigneti:	
Tipologia Suolo:	Argilla
Vitigno %:	100NEBBIOL
Altitudine vigneto: 400 SLM	
% Alcol:	15%
Vinificazione: tempi e tecniche	
soffice diraspapigliatura 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.	