



DOUJA DEL MONFERRATO

11 settembre / 4 ottobre 2020

Vino 2

| | |
|---|--|
| DOUJA DEL MONFERRATO 2020 | |
| AZIENDA | CASCINA QUARINO |
| DENOMINAZIONE | ALBUGNANO DOC |
| NOME VINO | |
| ANNATA | 2018 |
| SITO WEB | WWW.CASCINAQUARINO.COM |
| Zona di ubicazione vigneti: | ALBUGNANO |
| Tipologia Suolo: <i>MISTO ARGILLA</i> | Altitudine vigneto: 400 SLM |
| Vitigno %: 100 % NEBBIOLÒ | % Alcol: <i>14,00%</i> |
| Vinificazione: tempi e tecniche diraspapigliatura e fermentazione con macerazione sulle bucce medio lunga a temperatura controllata di 26°- 28° C. Dopo alcuni travasi e a malolattica svolta viene stoccatto in botte grande di rovere francese per l'affinamento. Imbottigliamento dopo 18 mesi circa. | |
| Affinamento legno: tempi e tecniche | |
| Mesi affinamento in bottiglia: 6MESI | BIO <input type="checkbox"/> SI <input checked="" type="checkbox"/> NO |
| Nr. Bottiglie prodotte: 1400 | Prezzo franco cantina: € 9,00 IVA INCLUSA AL PRIVATO |
| Note annata e vendemmia: a mano in ceste nella prima metà di ottobre | |

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Piazza Vittorio Emanuele II, 10 - 14055 Costigliole d'Asti (AT) Italy

phone +39 0141 324368

consorzio@vinastimonferrato.it

www.vinastimonferrato.it