



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: MISTO ARGILLA	Altitudine vigneto: 400 SLM
Vitigno %: 100 % NEBBIOLO	% Alcol: 14,00 %
Vinificazione: tempi e tecniche diraspapigiatura e fermentazione con macerazione sulle bucce medio lunga a temperatura controllata di 26°- 28° C. Dopo alcuni travasi e a malolattica svolta viene stoccato 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	