



CASA DOGLIA - ADASIOT

MONFERRATO DOC BIANCO

VARIETÀ

Arneis, Sauvignon, Viognier

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcere - argilla

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice delle uve, fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°C) per preservare gli aromi, mantenimento del vino in vasche di acciaio per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino scarico, aromi di frutta gialla. In bocca delicato e con un'ottima acidità. Ideale per piatti a base di pesce o come aperitivo.
