

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Gianni Doglia

NOME DEL VINO

Gianni Doglia Ma' Vino da Uve
Stramature Bianco

DENOMINAZIONE

Passito Bianco

CLASSIFICAZIONE

VDT

ANNATA IN COMMERCIO

2014

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Frazione Annunziata, Castagnole
delle Lanze (AT)

VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta, l'uva viene
posizionata su graticci di legno per
2 mesi per l'appassimento. I
grappoli appassiti verranno torchiati
e il mosto ottenuto fermenterà in
vasche d'acciaio per 1 mese.

AFFINAMENTO

Affina per circa 12 mesi in vasche di
acciaio.

VITIGNO/I

100% Moscato Bianco