MONFERRATO BIANCO DOC «LAGAIA»

Cantina
Sant'Evasio

Variété: Arneis, Nascetta, Chardonnay
Un vignoble très varié, tufacé, calcaire, 230m d'altitude, système de formation guyot
RÉSERVOIRS DE FERMENTATION: Acier inoxydable
MÉTHODE DE VINIFICATION: Pressage doux. Fermentation à température contrôlée 18 ° C avec inoculation de levures sélectionnées.
MATURATION: Acier inoxydable
STOCKAGE: 2/3 ans
TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10 ° C

Sorte: Arneis, Nascetta, Chardonnay
Ein sehr abwechslungsreicher Weinberg, tufaceous, Kalkstein, 230 m über dem Meeresspiegel, Guyot-Trainingssystem
FERMENTATION TANKS: Edelstahl
VINIFIKATIONSMETHODE: Sanftes Pressen. Fermentation bei kontrollierter Temperatur 18 ° C unter Inokulation ausgewählter Hefen.
REIFUNG: Edelstahl
LAGERUNG: 2/3 Jahre
SERVICE-TEMPERATUR: 10 ° C.