

CAVE MONAJA



Prêt à boire Blanc

AOC VALLÉE D'AOSTE BLANC

UVAGGIO

Malvoisie de Nus (40%) Muscat (30%) Traminer (20%) e piccole percentuali di vitigni a bacca bianca tra cui Chardonnay e Petite Arvine

ZONA DI PRODUZIONE

Media-valle Adret, Aosta

ALTITUDINE

600/1.000 metri s.l.m.

TERRENO

Prevalentemente morenico, sciolto, sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO

Contro-spalliera

VINIFICAZIONE

Le uve diraspate fermentano a contatto con le bucce per 24/36 ore, proseguendo poi la fermentazione in anfora

AFFINAMENTO

4-5 mesi a contatto con le fecce fini in anfora a porosità ridotta

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol.

Dosi Distribution Wine