

CAVE MONAJA



Stau

AOC VALLÉE D'AOSTE BLANC

UVAGGIO

Chardonnay (60%) Muscat (20%) Traminer (20%)

ZONA DI PRODUZIONE

Media-valle, Aosta

ALTITUDINE

600/1.000 metri s.l.m.

TERRENO

Prevalentemente morenico, sciolto, sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO

Contro-spalliera

VINIFICAZIONE

Diraspatura e prima fermentazione a contatto con le bucce per 24/36 ore, seguita da fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO

12 mesi in barrique di rovere francese

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

Dosi Distribution Wine