



www.cinquequinti.com

DEDALO 2020

DENOMINAZIONE: Monferrato DOC Bianco

VITIGNO: arneis 100%

COLORE: giallo paglierino tenue

ALCOL: 13.5% vol

ZONA DI RACCOLTA: Olivola (AL)

TIPO DI TERRENO: argilloso, sabbioso

ALTITUDINE: 240 m slm

ESPOSIZIONE: Sud/Est

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a controspalliera con potatura a Guyot

EPOCA VENDEMMIA: 15 Settembre 2020

TIPO DI RACCOLTA: manuale in ceste

PROVENIENZA DELLE UVE: piante di 10 anni

PRODUZIONE PER HA: 65 ql

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 °C

FERMENTAZIONE: breve contatto con le bucce in pressatura soffice, separazione e fermentazione in vasca a temperatura controllata a 17°.

MATURAZIONE: 4 mesi in vasca di acciaio a bassa temperatura - batonnage su fecce fini

IMBOTTIGLIAMENTO: 23 Marzo 2021

NOTE: *profumi floreali e fruttati con una delicata nota minerale tipica dell'arneis. Persistente in bocca e piacevolmente caldo con un finale ammandorlato.*