



# DEDALO

2025

Dedalo, con il suo colore dorato e brillante, sprigiona note di mela verde e pera. Avvolgente al palato, con una piacevole persistenza minerale e sapida e un elegante finale ammandorlato tipico dell'Arneis.



## DETTAGLI GENERALI

- Monferrato DOC Bianco
- Giallo paglierino
- Vol 12,5%

## ZONA DI PRODUZIONE

- Cella Monte (AL)
- 240 m s.l.m. che guarda Sud/Est
- Terreno argilloso con buona capacità di ritenzione idrica

## DETTAGLI VITIVINICOLI

- Arneis 100 %
- Età dell'impianto: 2013
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 65 ql
- Epoca di vendemmia: 4 settembre 2025
- Metodo di raccolta: manuale

## PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica in acciaio a 16,5°C per 12 giorni
- Pressatura soffice
- Maturazione: 6 mesi in vasche di acciaio, batonnage
- Riposo in bottiglia: 1 mese
- Imbottigliamento: 16 marzo 2026

## DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 8-10°C
- Abbinamento: *da provare con la tipica battuta di Fassona piemontese, o con un'orata al forno, a due passi dal mare*
- Miglior picco evolutivo: 2 anni
- Formati disponibili: 750 ml
- Tiratura: 5.200 bottiglie