



Daffara & Grasso



Alta Langa D.O.C.G. Millesimato 40 mesi

Uve: 70% Pinot Nero, 30% Chardonnay.

Colore: giallo paglierino con perlage fine e persistente.

Profumo: fragrante, con note di crosta di pane e frutta secca.

Sapore: secco, sapido, armonico, di buona struttura.

Alcool: 12,5% vol.

Imballo: cartone da 6 bottiglie o astuccio singolo.

Formati: 0,75L - 1,5L.

Dopo un'attenta scelta dell'epoca di vendemmia, l'uva viene selezionata a mano, raccolta in cassette e pressata intera.

La prima fermentazione avviene in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 15 °C, dopo circa 9 mesi di affinamento sulle fecce fini, si imbottiglia la cuvée con i lieviti selezionati per la seconda fermentazione lasciando riposare il vino in bottiglia per almeno 38-40 mesi.

Cantine Daffara & Grasso

Via Agliano, 20/21 - 14052 - Calosso (AT) - Piemonte - Italy
Tel.: +39 0141 853179 - Fax: +39 0141 853302 - Email: info@daffaraegrasso.com
P.IVA: 00877060053