Bric d'la Losna

Cascina Voglietti

La Tina

Monferrato Bianco Baratuciat

Denominazione di Origine Controllata

TERRENO:	Marne arenarie
SOIL:	Sandstone marls
UVAGGIO:	100% Baratuciat
GRAPE:	100% Baratuciat
AFFINAMENTO:	Macerazione in anfora per due mesi sulle bucce
AGING:	Maceration in amphora for 2 months on the skins
FERMENTAZIONE:	Spontanea senza lieviti aggiunti
FERMENTATION:	Spontaneous fermentation without industrial yeasts
GRADAZIONE	13-14% vol in base alle annate
ALCOHOL CONTENT:	13-14% vol according to the vintage

COLORE:	Giallo dorato	**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**	14/15° C.
COLOR:	Golden yellow	**SERVING TEMPERATURE :**	14/15° C.
SENTORE:	Speziato con note di ananas	**SAPORE:**	Fresco e fruttato
AROMA:	Spicy with notes of pineapple	**FLAVOR:**	Dry and fruity taste