



San Giacomo Canavese Rosso DOC

Cabernet Sauvignon e Barbera

Vendemmia delle uve separata all'inizio di ottobre

Fermentazione in vasi vinari d'acciaio separati

Assemblaggio delle masse prima dell'affinamento
in tonneaux di rovere francese

Bottiglia per almeno due anni

Età del vigneto 70 anni

Grado alcolico medio delle annate 14°

Vendemmia 2018



DONNALIA



La Giasera Canavese Bianco DOC

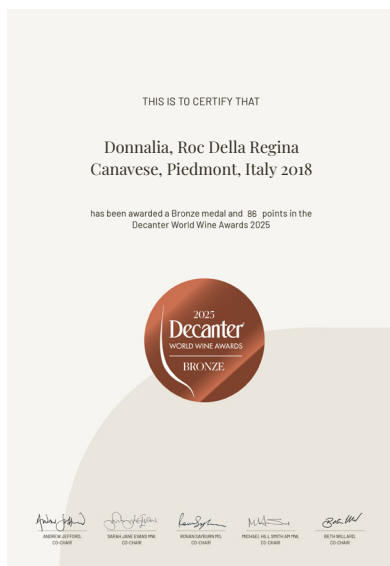
Uva bianca in purezza

Vendemmia prima settimana di settembre
Fermentazione e affinamento in vasi vinari
d'acciaio termo controllati. Batonnage tre volte
alla settimana fino all'imbottigliamento
Età del vigneto 15 anni

Grado alcolico medio delle annate 13°
Vendemmia 2018



DONNALIA



Roc della Regina Canavese Bianco DOC

Uva bianca in purezza
 Vendemmia prima settimana di settembre
 Fermentazione e affinamento in tonneau di acacia
 Roulage costante fino all'imbottigliamento
 Bottiglia per almeno un anno
 Età del vigneto 15 anni

Grado alcolico medio delle annate 13°
Vendemmia 2018





MaDama Spumante VSQ Rosato Extra Brut Metodo Classico

Freisa e Nebbiolo

Vendemmia precoce a fine agosto e spremitura soffice ad aria
Fermentazione in vasi vinari d'acciaio termo controllati
Batonnage tre volte alla settimana fino all'imbottigliamento
Riposo sui lieviti per almeno 36 mesi
Età del vigneto 16 anni

Grado alcolico medio delle annate 12,5°
Vendemmia 2019





San Siond Canavese DOC Nebbiolo

Nebbiolo in purezza

Vendemmia all'inizio di ottobre

Fermentazione in vasi vinari d'acciaio

Affinamento in tonneau di rovere francese e poi bottiglia per a
due anni

Età del vigneto 16 anni

Grado alcolico medio delle annate 13,5°

Vendemmia 2020



DONNALIA