



**PIEMONTE D.O.C.
ALBAROSSA TERRE
SABAUDE**

PRODUTTORI DI
GOVONE




Terre Sabaude®

SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2017

UVA:

ALBAROSSA 100%

GRADAZIONE:

14,5 % Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

GOVONE

ALTITUDINE:

300 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

CONTROSPALLIERA CON POTATURA GUJOT

DENSITA':

5000- 5.500 – PIANTE/HA

QUANTITA':

90 Q.li/Ha

TERRENO:

SILICEO, ARGILLOSO

CARETTERISTICHE VINO:

MACERAZIONE:

8/10 GIORNI

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

AFFINAMENTO:

BOTTIGLIA

COLORE:

ROSSO RUBINO MOLTO CARICO, RIFLESSI VIOLACEI

GUSTO:

LEGGERMENTE TANNICO, VELLUTATO, ARMONICO

TEMPERATURA SERVIZIO:

18° - 20°

ABBINAMENTI:

**PRIMI PIATTI A BASE DI CARNE, CARNE ROSSA;
FORMAGGI, STAGIONATI, SELVAGGINA**