



PIEMONTE D.O.C. BARBERA

PRODUTTORI DI GOVONE



SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

DA SPECIFICARE

UVA:

BARBERA 100%

GRADAZIONE:

12,5 % Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

COMUNI DI GOVONE, PRIOCCA

ALTITUDINE:

200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

CONTROSPALLIERA CON POTATURA GUJOT

DENSITA':

5000 – 5500 PIANTE/HA

QUANTITA':

110 Q.li/Ha

TERRENO:

ARGILLOSO, CALCAREO, SABBIOSO

CARETTERISTICHE VINO:

TEMPO DI MACERAZIONE:

5 GIORNI

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

AFFINAMENTO:

ACCIAIO

COLORE:

ROSSO RUBINO SCARICO

GUSTO: DI FRESCO SAPORE, DI PRONTA BEVA CONSERVA I SAPORI DEL BARBERA ALBA

TEMPERATURA SERVIZIO:

16° GRADI

ABBINAMENTI:

ANTIPASTI IN GENERE, MINESTRE RISOTTI, CARNI BIANCHE,

FORMAGGI A PASTA MORBIDA