**BARBERA D'ASTI D.O.C.G.**
**PORTACOMARO**

PRODUTTORI DI
# GOVONE

## SCHEDA TECNICA:

| | |
|---|---|
| **ANNATA DISPONIBILE:** | DA SPECIFICARE |
| **UVA:** | BARBERA 100% |
| **GRADAZIONE:** | 13% Vol. |

## CARATTERISTICHE VIGNETO:

| | |
|---|---|
| **AREA PRODUZIONE:** | AREA DI PORTACOMARO, CALLIANO, ANTIGNANO E PENANGO |
| **ALTITUDINE:** | 200\300 MT SUL LIVELLO DEL MARE |
| **TECNICA COLTIVAZIONE:** | POTATURA GUJOT |
| **DENSITA':** | 5.000 – PIANTE/HA |
| **QUANTITA':** | 90 Q.li/Ha |
| **TERRENO:** | ARGILLOSO, CALCAREO |

## CARETTERISTICHE VINO:

| | |
|---|---|
| **MACERAZIONE:** | 6 GIORNI |
| **VINIFICAZIONE:** | ACCIAIO |
| **AFFINAMENTO:** | BOTTIGLIA |
| **COLORE:** | ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI |
| **GUSTO:** | SECCO , PIACEVOLMENTE FRESCO; TANNICO; FORTE E SAPIDO |
| **TEMPERATURA SERVIZIO:** | 18/20° |
| **ABBINAMENTI:** | OTTIMO CON CARNI ROSSE E BIANCHE |