



**LANGHE D.O.C.
DOLCETTO**

PRODUTTORI DI GOVONE



SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

DA SPECIFICARE

UVA:

DOLCETTO 100%

GRADAZIONE:

13% Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

GOVONE, DIANO D'ALBA, NEIVE

ALTITUDINE:

200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

POTATURA GUJOT

DENSITA':

5000 PIANTE/HA

QUANTITA':

110 Q.li/Ha

TERRENO:

CALCAREO, SABBIOSO

CARETTERISTICHE VINO:

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

AFFINAMENTO:

BOTTIGLIA

COLORE:

ROSSO RUBINO

GUSTO:

SECCO, PIACEVOLMENTE AMARO

TEMPERATURA SERVIZIO:

18/20°

ABBINAMENTI:

**MOLTO BUONO CON SALUMI,
FORMAGGI E PASTA CON RAGU' DI CARNE**