



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

PRODUTTORI DI GOVONE



SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2018

UVA:

DOLCETTO 100%

GRADAZIONE:

13% Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

**GOVONE, DIANO D'ALBA, NEIVE
200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE**

ALTITUDINE:

TECNICA COLTIVAZIONE:

POTATURA GUJOT

DENSITA':

5000 PIANTE/HA

QUANTITA':

110 Q.li/Ha

TERRENO:

CALCAREO, SABBIOSO

CARETTERISTICHE VINO:

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

AFFINAZIONE:

BOTTIGLIA

COLORE:

ROSSO RUBINO

GUSTO:

SECCO, PIACEVOLMENTE AMARO

TEMPERATURA SERVIZIO:

18/20°

ABBINAMENTI:

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