

PRODUTTORI DI GOVONE



**LANGHE D.O.C.
NEBBIOLO**

SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2018

UVA:

NEBBIOLO 100%

GRADAZIONE:

13% Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

**GOVONE, PRIOCCA, GUARENE, CASTAGNITO,
VEZZA D'ALBA, MAGLIANO**

ALTITUDINE:

200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

POTATURA GUJOT

DENSITA':

5000 – 5500 PIANTE/HA

QUANTITA':

100 Q.li/Ha

TERRENO:

ARGILLOSO, CALCAREO, SABBIOSO

CARETTERISTICHE VINO:

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

AFFINAZIONE:

BOTTIGLIA

COLORE:

ROSSO RUBINO

GUSTO:

SECCO E PIACEVOLMENTE VELLUTATO

TEMPERATURA SERVIZIO:

18/20°

ABBINAMENTI:

**MOLTO BUONO L'ABBINAMENTO CON CARNI ROSSE E BIANCHE,
FORMAGGI STAGIONATI, PASTA CON SUGHI TIPICI PIEMONTESI.**