

# PRODUTTORI DI GOVONE



**LANGHE D.O.C. ROSSO  
"MUNBARI"**

## SCHEDA TECNICA:

**ANNATA DISPONIBILE:**

**DA SPECIFICARE**

**VITIGNO:**

**NEBBIOLO\BARBERA**

**UVA:**

**BARBERA 50% - NEBBIOLO 50%**

**GRADAZIONE:**

**13,5% Vol.**

## CARATTERISTICHE VIGNETO:

**AREA PRODUZIONE:**

**GOVONE, VEZZA D'ALBA**

**ALTITUDINE:**

**200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE**

**TECNICA COLTIVAZIONE:**

**POTATURA GUJOT**

**DENSITA':**

**5000 PIANTE/HA**

**QUANTITA':**

**90 - 100 Q.li/Ha**

**TERRENO:**

**CALCAREO, SABBIOSO**

## CARETTERISTICHE VINO:

**MACERAZIONE:**

**10\12 GIORNI**

**INVECCHIAMENTO:**

**6 MESI IN BARRIQUE, 6 MESI IN BOTTE, 6 MESI IN BOTTIGLIA**

**VINIFICAZIONE:**

**ACCIAIO**

**AFFINAMENTO:**

**BARRIQUE**

**COLORE:**

**ROSSO RUBINO, GRANATO**

**GUSTO:**

**SECCO, TANNICO, DELICATO, GUSTO DI VANIGLIA**

**TEMPERATURA SERVIZIO:**

**18°/20° APRIRE MEZZ'ORA PRIMA DI SERVIRE**

**ABBINAMENTI:**

**MOLTO BUONO L'ABBINAMENTO CON LA PASTA RIPIENA TIPICA  
PIEMONTESE E CON LE CARNI BIANCHE E ROSSE**