

PRODUTTORI DI GOVONE



NEBBIOLO D' ALBA D.O.C.

SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2017

UVA:

NEBBIOLO 100%

GRADAZIONE:

13% Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE: AREA DI GOVONE, PRIOCCA, VEZZA D'ALBA, DIANO D'ALBA

ALTITUDINE:

290/320 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

POTATURA GUJOT

DENSITA':

5000 - 5500 PIANTE/HA

QUANTITA':

90 Q.li/Ha

TERRENO:

CALCAREO, SILICEO

CARETTERISTICHE VINO:

MACERAZIONE:

8 \ 10 GIORNI

INVECCHIAMENTO:

UN ANNO IN BOTTI DI LEGNO

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

AFFINAMENTO:

BOTTIGLIA

COLORE:

TENUE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI ARANCIATI

GUSTO:

SE GIOVANE, E' LEGGERMENTE TANNICO, VELLUTATO E AROMATICO

TEMPERATURA SERVIZIO:

18° /20°

ABBINAMENTI:

**PASTA CON CARNE; CARNE ROSSA;
SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI**