



PIEMONTE D.O.C BARBERA

PRODUTTORI DI GOVONE



SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2018

UVA:

BARBERA 100%

GRADAZIONE:

12 % Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

**COMUNI DI GOVONE, PRIOCCA
200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE**

ALTITUDINE:

POTATURA GUJOT

TECNICA COLTIVAZIONE:

5000 – 5500 PIANTE/HA

DENSITA':

110 Q.li/Ha

QUANTITA':

TERRENO:

ARGILLOSO, CALCAREO, SABBIOSO

CARETTERISTICHE VINO:

TEMPO DI MACERAZIONE:

5 GIORNI

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

AFFINAMENTO:

IN BOTTIGLIA

COLORE:

ROSSO RUBINO ACCESO

GUSTO:

FRESCO, FRUTTATO E LEGGERMENTE FRIZZANTE

TEMPERATURA SERVIZIO:

18° GRADI

ABBINAMENTI: ANTIPASTI, ZUPPE, RISOTTO, CARNE BIANCA GIOVANE, FORMAGGIO