

PRODUTTORI DI GOVONE



PIEMONTE D.O.C. DOLCETTO

SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2018

UVA:

DOLCETTO 100%

GRADAZIONE:

12,5 % Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

DIANO D'ALBA

ALTITUDINE:

200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

CONTROSPALLIERA CON POTATURA GUJOT

DENSITA':

4800 - 5000 PIANTE/HA

TERRENO:

CALCAREO, SABBIOSO

CARETTERISTICHE VINO:

TEMPO DI MACERAZIONE:

VINIFICATO SENZA VINACCE

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

AFFINAMENTO:

BOTTIGLIA

COLORE:

VINIFICATO SENZA VINACCE

GUSTO:

SECCO E PIACEVOLMENTE TANNICO

TEMPERATURA SERVIZIO:

8°/10° GRADI

ABBINAMENTI:

**OTTIMO L'ABBINAMENTO CON ANTIPASTI DI PESCE LEGGERI,
INSALATE DI PASTA, FORMAGGI**