

PRODUTTORI DI GOVONE



**RUCHE' DI CASTAGNOLE
MONFERRATO D.O.C.G.**

SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2018

UVA:

RUCHE' 100%

GRADAZIONE:

13,5 % Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

PORTACOMARO

ALTITUDINE:

200/ 300 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

POTATURA GUJOT

DENSITA':

5000- 5.500 – PIANTE/HA

QUANTITA':

90 Q.li/Ha

TERRENO:

ARGILLOSO, CALCAREO, SABBIOSO

CARETTERISTICHE VINO:

MACERAZIONE:

7 GIORNI

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

RIFINIMENTO:

BOTTIGLIA

COLORE:

ROSSO RUBINO

GUSTO:

AROMATICO, TANNICO

TEMPERATURA SERVIZIO:

18° /20° GRADI

ABBINAMENTI:

ANTIPASTI CALDI E FREDDI, FORMAGGI A

MEDIA STAGIONATURA , SALUMI