

dal 1957

PRODUTTORI DI
GOVONE



AMORE E PASSIONE PER I VINI PIEMONTESI DI QUALITÀ

MADE IN ITALY

dal **1957**
vini di alta qualità

PRODUTTORI DI
GOVONE



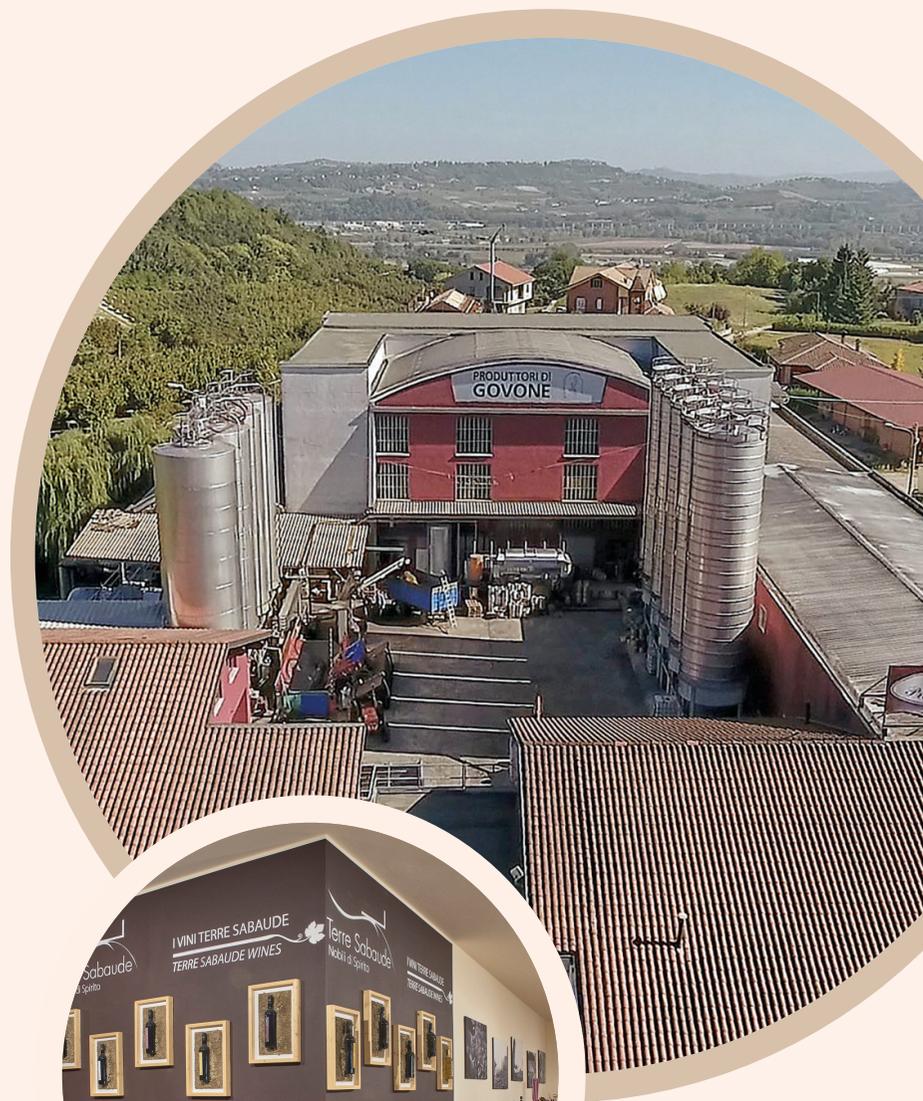
Produttori di Govone

L'azienda **Produttori di Govone** fondata nel 1957, produce vini di alta qualità che rappresentano il territorio e che sono riconosciuti a livello internazionale.

La cantina conta 250 soci viticoltori provenienti da diverse aree del Piemonte: **Alba, Asti, Langhe, Roero e Monferrato**. Le caratteristiche naturali delle colline, danno ai vigneti un'impronta speciale, l'essenza per produrre vini di alta qualità. Sono trascorsi molti anni dalla data di fondazione, ma lo spirito di unione fra i produttori è sempre lo stesso: lo spirito che porta ad espandere il proprio raggio di azione, sia a livello commerciale che a livello di base sociale.

Infatti con l'aumento della richiesta dal 2007, dopo alcuni anni di collaborazione, si è giunti a conglobare con atto di fusione due importanti realtà del settore vitivinicolo dell'astigiano, la cooperativa dei **Produttori di Portacomaro**, ove si raccolgono le uve dell'omonimo comune e dei paesi limitrofi, **Calliano, Scurzolengo, Penango e Graziano Badoglio**, estendendo il proprio raggio di azione alla provincia di **Alessandria**. la cooperativa di **Montegrosso e Vigliano d'Asti**, garantendo la raccolta delle uve nei comuni di **Montegrosso, Vigliano, Isola d'Asti, Costigliole d'Asti ed Agliano**.

Realtà che ci hanno permesso di ampliare la gamma dei vini con il **RUCHÈ**, la **BARBERA D'ASTI**, la **BARBERA DEL MONFERRATO**, il **GRIGNOLINO D'ASTI** ed il **PIEMONTE CORTESE**.



La cantina è un insieme di tradizione e modernità. In azienda i visitatori possono respirare la storia degli associati, che seguono l'intento comune di produrre vini di alta qualità. Durante l'anno i tecnici studiano l'ottimizzazione della produzione in relazione alla posizione dei vigneti al fine di ottenere un prodotto che sia l'espressione della terra e della passione per questo lavoro.

Le uve arrivano in cantina dopo un'attenta selezione, la fase di vinificazione è una simbiosi tra le antiche tradizioni contadine e le tecnologie più avanzate. Ogni fase di lavorazione è sottoposta alla supervisione dei nostri tecnici al fine di ottenere qualità superiori.

In un'atmosfera di quiete, il reparto di invecchiamento accoglie i vini che hanno bisogno di affinamento in legno.

Duecentonovantacinque ettari di vigneto per una produzione globale di circa 2.000.000 di litri di vino.

79 ettari coltivati a **Barbera d'Alba**

97 ettari coltivati a **Barbera d'Asti**

27 ettari coltivati a **Nebbiolo d'Alba**

26 ettari coltivati ad **Arneis**

20 ettari coltivati a **Dolcetto**

40 ettari coltivati nelle restanti tipologie:

Bonarda, Freisa, Grignolino, Cortese, Chardonnay, Favorita e Ruchè.



Produttori di Govone Awards



Barbera d'Alba
D.O.C. "Monarca"
Terre Sabaude



Barbera d'Alba
D.O.C. "Borbonica"
Terre Sabaude

Nebbiolo d'Alba
D.O.C. Superiore
Terre Sabaude



Barolo D.O.C.G.
Terre Sabaude



Barbaresco D.O.C.G.
Terre Sabaude



Nebbiolo d'Alba
D.O.C. Superiore
Terre Sabaude



Piemonte
D.O.C. Albarossa
Terre Sabaude



Barbera d'Alba
D.O.C. "Borbonica"
Terre Sabaude



Barbera d'Alba
D.O.C. "Monarca"
Terre Sabaude



Roero D.O.C.G.
Arneis
Terre Sabaude



Roero D.O.C.G.
Arneis Spumante
Terre Sabaude





LINEA SELEZIONE



LANGHE D.O.C. SAUVIGNON

PRODUTTORE: Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO: Sauvignon 100%
GRADAZIONE ALCOLICA: Min 12,5% vol - Max 13,5% vol

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE: Govone, Priocca
ALTITUDINE: 220\250 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE: Spalliera, potatura gujot
DENSITÀ: 4.000 - 5.000 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ: 90-100 - q.li/ha
TERRENO: Medio impasto, calcareo

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE: Pressatura diretta e fermentazione a bassa temperatura
INVECCHIAMENTO: Non invecchiato
VINIFICAZIONE: Acciaio
AFFINAMENTO: Bottiglia
COLORE: Verdolino chiaro
GUSTO: Equilibrato, di buona acidità, sapido
PROFUMO: Intenso, note di frutta tropicale
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°

VINO FERMO

ABBINAMENTI

Antipasti, primi cremosi, pesce crudo

PRODUTTORI DI
GOVONE 

LINEA SELEZIONE



ROERO ARNEIS D.O.C.G.

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Arneis
UVA:	Arneis 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 13% vol - Max 14% vol
COLORE:	Bianco

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone, Priocca, Zezza d'Alba
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - 5.500 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	100 - q.li/ha
TERRENO:	Calcereo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	Vinificazione senza vinacce
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Giallo paglierino
GUSTO:	Intenso
PROFUMO:	Delicato e fresco
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	13°-15°

VINO FERMO

 ABBINAMENTI	Antipasti e pesce
---	-------------------

PRODUTTORI DI
GOVONE 

LINEA SELEZIONE



BARBERA D'ALBA D.O.C.

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Barbera 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 13% vol - Max 13,5% vol
COLORE:	Rosso

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone, Priocca, Magliano Alfieri, Castagnito, Vezza
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	110 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, Calcareo e siliceo

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	6 giorni
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Acciaio e bottiglia
COLORE:	Rosso rubino
GUSTO:	Secco, intenso e piacevolmente tannico
PROFUMO:	Tipico, ricorda le viole, il profumo di viola aumenta con l'invecchiamento
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°

VINO FERMO

 ABBINAMENTI	Primi, carne, formaggi stagionati
---	-----------------------------------

PRODUTTORI DI
GOVONE 

LINEA SELEZIONE



DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Dolcetto 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12,5% vol - Max 13,5% vol
COLORE:	Rosso

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Diano d'Alba, Neive
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - 5.600 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	90 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, Calcareo e siliceo

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	7 giorni
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Rosso rubino
GUSTO:	Secco, piacevolmente amaro, armonico
PROFUMO:	Piacevolmente vinoso
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	17,5°-18°

VINO FERMO

 ABBINAMENTI	Antipasti, pasta, salumi e formaggi
---	-------------------------------------

PRODUTTORI DI
GOVONE 

LINEA SELEZIONE



NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Nebbiolo
UVA:	Nebbiolo 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12,5% vol - Max 13,5% vol
COLORE:	Rosso

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone, Priocca, Magliano Alfieri
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - 5.500 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	90 - q.li/ha
TERRENO:	Siliceo e argillaceo

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	8/10 giorni
INVECCHIAMENTO:	1 anno in botti grandi di legno
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Rosso rubino con riflessi granata
GUSTO:	Delicato e speziato
PROFUMO:	Tannico, morbido e vellutato
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°-20°

VINO FERMO

 ABBINAMENTI	Primi, carne, formaggi stagionati
---	-----------------------------------

PRODUTTORI DI
GOVONE 

LINEA SELEZIONE



LANGHE D.O.C. ROSSO "MUNBARÌ"

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Nebbiolo e Barbera
UVA:	Barbera - Nebbiolo
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 13% vol - Max 14% vol
COLORE:	Rosso

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone, Vezza
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	90 - 100 q.li/ha
TERRENO:	Calcereo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	10/12 giorni
INVECCHIAMENTO:	6 mesi in botte grande, 6 mesi in piccole botti di legno e 6 mesi in bottiglia
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Barrique
COLORE:	Rosso rubino tendente al granato
GUSTO:	Secco, tannico, delicato, con sentore di vaniglia
PROFUMO:	Delicato e intenso
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°

VINO FERMO

ABBINAMENTI

Primi con sughi classici e carni rosse

PRODUTTORI DI
GOVONE 

LINEA CLASSICA



LANGHE D.O.C. ARNEIS

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Arneis 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12,5% vol - Max 13,5% vol

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone, Priocca, Magliano Alfieri
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	110 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, calcareo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	Vinificazione senza vinacce
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	È imbottigliato in dicembre, nello stesso anno di vendemmia

COLORE:	Giallo con riflessi paglierini
GUSTO:	Frutti giovani, secco e asciutto
PROFUMO:	Frutti bianchi
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14°

VINO FERMO

ABBINAMENTI

Pesce e antipasti

PRODUTTORI DI
GOVONE 

LINEA CLASSICA



LANGHE D.O.C. CHARDONNAY

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Chardonnay
UVA:	Chardonnay 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12,5% vol - Max 13,5% vol

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone, Priocca
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - 5.500 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	100 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, calcareo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	Vinificazione senza vinacce
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Giallo paglierino
GUSTO:	Secco, vellutato e morbido
PROFUMO:	Intenso di fiori bianchi
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° - 10°
VINO LEGGERMENTE VIVACE	

 ABBINAMENTI	Antipasti, formaggi e pesce
---	-----------------------------

PRODUTTORI DI
GOVONE 

LINEA CLASSICA



LANGHE D.O.C. FAVORITA

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
UVA:	Favorita 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12% vol - Max 13,5% vol
COLORE:	Bianco

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone, Priocca
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	4.800 - 5.500 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	100 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, calcareo

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	Vinificazione senza vinacce
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Giallo con riflessi verdolini
GUSTO:	Profumato ed aromatico
PROFUMO:	Fiori bianchi
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	13° - 16°
VINO FERMO	

ABBINAMENTI

Antipasti, formaggi e salumi

PRODUTTORI DI
GOVONE 

LINEA CLASSICA



LANGHE D.O.C. ROSATO

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Dolcetto 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12,5% vol - Max 13% vol

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Diano d'Alba
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	100 - q.li/ha
TERRENO:	Calcereo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	Pochi giorni di macerazione sulle vinacce
INVECCHIAMENTO:	Vino giovane
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Rosa con riflessi rubino
GUSTO:	Secco, piacevolmente tannico
PROFUMO:	Intenso di frutti rossi
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14°
VINO FERMO	

ABBINAMENTI

Antipasti, salumi e formaggi

PRODUTTORI DI
GOVONE 

LINEA CLASSICA



LANGHE D.O.C. DOLCETTO

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Dolcetto 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12,5% vol - Max 13,5% vol

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone, Diano d'Alba, Neive
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	100 - q.li/ha
TERRENO:	Calcereo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	5 giorni
INVECCHIAMENTO:	Vino giovane
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Rosso rubino
GUSTO:	Secco, piacevolmente tannico
PROFUMO:	Intenso di frutti rossi
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°

VINO FERMO

 ABBINAMENTI	Antipasti, salumi, formaggi, primi
---	------------------------------------

PRODUTTORI DI
GOVONE 

LINEA CLASSICA



LANGHE D.O.C. NEBBIOLO

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
UVA:	Nebbiolo 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 13% vol - Max 14% vol

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone, Priocca, Guarene, Castagnito, Vezza D'Alba, Magliano Alfieri
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - 5.500 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	100 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, calcareo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	7 giorni
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Rosso rubino
GUSTO:	Secco, piacevolmente vellutato
PROFUMO:	Intenso e vinoso
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20°
VINO FERMO	

 ABBINAMENTI	Carni rosse e bianche, formaggi di media stagionatura
---	---

PRODUTTORI DI
GOVONE 

LINEA CLASSICA



PIEMONTE D.O.C. BARBERA APPASSIMENTO

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Barbera
UVA:	Barbera 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	15,5% vol
COLORE:	Rosso

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone, Priocca
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - 5.500 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	120 - q.li/ha
TERRENO:	Argilloso, calcareo

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	10 giorni
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento
GUSTO:	Armonico, morbido, con tannini vellutati e retrogusto persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°

 ABBINAMENTI	Secondi piatti a base di carni rosse, formaggi stagionati
---	---

PRODUTTORI DI
GOVONE 



PRODUTTORI DI
GOVONE



LINEA

PRODUTTORI DI
PORTACOMARO



BARBERA D'ASTI D.O.C.G. "SUPERIORE"

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Barbera
UVA:	Barbera 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 13% vol - Max 14% vol
COLORE:	Rosso



VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Astigiano
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	90 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo e calcareo



CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	15 giorni
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Botte grande e bottiglia
COLORE:	Rosso rubino scuro con riflessi violacei intensi
GUSTO:	Con l'invecchiamento è secco, piacevolmente tannico e vellutato
PROFUMO:	Intenso di frutti rossi
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16° - 17°

VINO FERMO



ABBINAMENTI

Primi, arrostiti, selvaggina e formaggi



Produttori
di
PORTACOMARO

LINEA

PRODUTTORI DI
PORTACOMARO



BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Barbera 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 13% vol - Max 14% vol
COLORE:	Rosso

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Portacomaro, Calliano, Antignano, Penango
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	90 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo e calcareo

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	6 giorni
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Rosso rubino intenso
GUSTO:	Con l'invecchiamento è secco; l'acidità è piacevole, leggermente tannico e piacevolmente fruttato
PROFUMO:	Intenso di frutti rossi
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16° - 17°
VINO FERMO	

ABBINAMENTI

Carni rosse, primi, formaggi stagionati


Produttori
di
PORTACOMARO

LINEA

**PRODUTTORI DI
PORTACOMARO**



FREISA D'ASTI D.O.C.

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
UVA:	Freisa 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12,5% vol - Max 13,5% vol
COLORE:	Rosso

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Portacomaro, Calliano
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	4.500 - 5.000 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	80 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo e calcareo

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	10/12 giorni
INVECCHIAMENTO:	Non presente
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Rosso rubino con riflessi violacei
GUSTO:	Intenso leggermente amarognolo
PROFUMO:	Pieno, vinoso, di frutti rossi
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°

VINO LEGGERMENTE FRIZZANTE

 ABBINAMENTI	Primi con sughi di carne, formaggi
---	------------------------------------



Produttori
di
PORTACOMARO

LINEA

PRODUTTORI DI
PORTACOMARO



GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Grignolino
UVA:	Grignolino 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12% vol - Max 13,5% vol

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Comuni Di San Martino, Castagnole Lanze, Costigliole D'Asti, Portacomaro
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - 5.500 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	8000 kg\ha
TERRENO:	Argillaceo, calcareo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	4 giorni
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Rosso rubino chiaro
GUSTO:	Secco, leggermente tannico, piacevolmente amaro
PROFUMO:	Aromatico, intenso di frutti rossi
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20°

VINO FERMO

ABBINAMENTI

Primi, formaggi di media stagionatura, salumi


Produttori
di
PORTACOMARO

LINEA

**PRODUTTORI DI
PORTACOMARO**



PIEMONTE D.O.C. CORTESE

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
UVA:	Cortese 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12% vol - Max 13% vol
COLORE:	Bianco

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone, Castagnole Lanze
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - 5.500 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	110 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, calcareo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	Vinificato senza vinacce
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Giallo paglierino
GUSTO:	Secco, vellutato, morbido
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8°

 ABBINAMENTI	Antipasti, pesce, formaggio
---	-----------------------------


Produttori
di
PORTACOMARO

LINEA

PRODUTTORI DI
PORTACOMARO



PIEMONTE D.O.C. BARBERA

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
UVA:	Barbera 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12% vol - Max 13,5% vol
COLORE:	Rosso

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone, Priocca
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - 5.500 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	110 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, calcareo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	5 giorni
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Rosso rubino acceso
GUSTO:	Fresco, fruttato e leggermente frizzante
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°

 ABBINAMENTI	Antipasti, zuppe, risotto, carne bianca giovane, formaggio
---	--


Produttori
di
PORTACOMARO

LINEA

**PRODUTTORI DI
PORTACOMARO**



PIEMONTE D.O.C. BONARDA

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
UVA:	Bonarda 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12% vol - Max 13,5% vol
COLORE:	Rosso

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone, Priocca
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - 5.500 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	110 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, calcareo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	7 giorni
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Rosso rubino
GUSTO:	Piacevolmente fruttato
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20°

 ABBINAMENTI	Antipasti, paste, zuppe
---	-------------------------


Produttori
di
PORTACOMARO

LINEA

PRODUTTORI DI
PORTACOMARO



RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO D.O.C.G.

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Ruchè 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12,5% vol - Max 13,5% vol

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Comune di Portacomaro
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - 5.500 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	90 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, calcareo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	7 giorni
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Rosso rubino
GUSTO:	Aromatico e armonico
PROFUMO:	Molto intenso di viola
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20°

VINO FERMO

 ABBINAMENTI	Antipasti caldi e freddi, salumi di media stagionatura
---	--


Produttori
di
PORTACOMARO

dal **1957**
vini di alta qualità

PRODUTTORI DI
GOVONE



VINI SPUMANTI



SPUMANTE BRUT CA' REALE

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Pinot Chardonnay 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12% vol - Max 12,5% vol

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Langhe e Roero
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - 5.500 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	100 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, calcareo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	Vinificazione senza vinacce
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Giallo paglierino e chiaro
GUSTO:	Secco e armonico
PROFUMO:	Fresco e fruttato
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	13° - 16°

VINO SPUMANTIZZATO

 ABBINAMENTI	Antipasti, pesce
---	------------------

PRODUTTORI DI
GOVONE 

VINI SPUMANTI



SPUMANTE EXTRA DRY NOBIL CORTE

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Chardonnay
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 12% vol - Max 12,5% vol

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - 5.500 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	100 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, calcareo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	Vinificazione senza vinacce
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Giallo paglierino chiaro
GUSTO:	Secco e armonico
PROFUMO:	Intenso di frutti freschi
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	13° - 16°

VINO SPUMANTIZZATO

 ABBINAMENTI	Antipasti, pesce
---	------------------

PRODUTTORI DI
GOVONE 

VINI SPUMANTI



MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Moscato
UVA:	Moscato 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 5,5% vol - Max 6,5% vol
COLORE:	Bianco

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Santo Stefano Belbo
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	75 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, calcareo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	Vinificazione senza vinacce
INVECCHIAMENTO:	Non presente
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Giallo con riflessi verdolini
GUSTO:	Dolce e fruttato
PROFUMO:	Fresco e fruttato
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° - 10°

VINO LEGGERMENTE FRIZZANTE

 ABBINAMENTI	Dolci
---	-------

PRODUTTORI DI
GOVONE 

VINI SPUMANTI



MOSCATO SPUMANTE

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Moscato
UVA:	Moscato 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 5,5% vol - Max 6,5% vol
COLORE:	Bianco

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Santo Stefano Belbo
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	75 - q.li/ha
TERRENO:	Argillaceo, calcareo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	Vinificazione senza vinacce
INVECCHIAMENTO:	Non presente
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Giallo con riflessi verdolini
GUSTO:	Dolce e fruttato
PROFUMO:	Fresco e fruttato
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° - 10°

VINO LEGGERMENTE FRIZZANTE

 ABBINAMENTI	Dolci
---	-------

PRODUTTORI DI
GOVONE 

VINI SPUMANTI



PIEMONTE D.O.C. BRACHETTO

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Brachetto 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 5,5% vol - Max 6,5% vol

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Govone
ALTITUDINE:	200\300 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Potatura gujot
DENSITÀ:	5.000 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	9.000 - kg\ha
TERRENO:	Argilloso, calcareo e sabbioso

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	Breve macerazione
INVECCHIAMENTO:	Non invecchiato
VINIFICAZIONE:	Acciaio
AFFINAMENTO:	Bottiglia
COLORE:	Rosso rubino chiaro
GUSTO:	Dolce e molto fruttato
PROFUMO:	Intenso di frutti rossi
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14°
VINO LEGGERMENTE VIVACE	

 ABBINAMENTI	Dolci, gelati e macedonie
---	---------------------------

PRODUTTORI DI
GOVONE 

VINI SPUMANTI



MALVASIA DI CASORZO D.O.C.

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
UVA:	Malvasia di Casozo 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	5,0% vol

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Casorzo, Grana
ALTITUDINE:	220\250 metri sul livello del mare
COLTIVAZIONE:	Spalliera\Potatura gujot
DENSITÀ:	4.000 - 5.000 - Barbatelle\ettaro
QUANTITÀ:	100-110 - q.li/ha
TERRENO:	Medio impasto, calcareo

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

TEMPO DI MACERAZIONE:	Breve macerazione a freddo e successiva pulizia del mosto in attesa della presa di spuma
AFFINAMENTO:	Acciaio
COLORE:	Rosso rubino, con riflessi porpora
GUSTO:	Piacevolmente dolce ma non stucchevole e vivace, presenta una tipica aromaticità mandorlata sul finale
PROFUMO:	Floreale e fruttato tipico dell'uva di origine
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8° - 10°

ABBINAMENTI

Dolci al cucchiaio, cioccolato, paste secche

PRODUTTORI DI
GOVONE 

VINI CHINATI



BARBERA CHINATA “EN PIASÌ”

PRODUTTORE:	Produttori di Govone S.A.C.
VITIGNO:	Barbera
UVA:	Barbera 100%
GRADAZIONE ALCOLICA:	Min 15,5% vol - Max 16,5% vol

VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE:	Alba, Langhe e Roero
---------------------	----------------------

CARATTERISTICHE DI LAVORAZIONE

COLORE:	Rosso con riflessi marroni
GUSTO:	Dolce, vinoso, gusto di piante aromatiche
PROFUMO:	Intenso di erbe aromatiche
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° se usato come digestivo, 7° se usato come dissetante
VINO AROMATICO	

ABBINAMENTI

Fine pasto abbinato con il cioccolato

PRODUTTORI DI
GOVONE 

LINEA MAGNUM



MAGNUM *Qualità e risparmio*

Grignolino d'Asti Doc, Barbera d'Asti Docg, Barbera d'Alba Doc,
Langhe Doc Nebbiolo, Piemonte Doc Barbera, Langhe Doc Dolcetto

BAG IN BOX

PIEMONTE DOC IN BAG IN BOX

Piemonte Barbera, Dolcetto, Langhe Rosso, Langhe Bianco, Cortese, Rosato.
Nei formati da 3, 5, 10 e 20 litri.

Il Bag in Box garantisce la qualità del vino per molto tempo anche dopo l'apertura dello stesso. I vantaggi sono: il prezzo e la qualità del vino in una pratica confezione.



*Il Piemonte è conosciuto nel mondo come una regione ricca di vini di qualità.
La Produttori di Govone può fornire anche vini DOC nella pratica confezione Bag in Box.*

GRAPPE

GRAPPE SOLOVITIGNO e AROMATICHE

Grappe da singolo vitigno (70 cl):

GRAPPA DI FAVORITA
GRAPPA DI ARNEIS
GRAPPA DI BONARDA

GRAPPA DI BARBERA
GRAPPA DI MOSCATO
GRAPPA DI LANGA

Grappe Aromatiche (70 cl):

GRAPPA AL MIELE
GRAPPA DI ROSA CANINA
GRAPPA DI ROSA CANINA
E GINEPRO

GRAPPA CON MIRTILLI
GRAPPA CON LIQUIRIZIA
GRAPPA DI NEBBIOLO
DA BAROLO





SPILLATURA PROFESSIONALE PER LA RISTORAZIONE

Solo per la ristorazione.
Qualità e servizio dalla cantina al bicchiere.

PRODUTTORI DI
GOVONE 



PRODUTTORI DI GOVONE

AMORE E PASSIONE PER I VINI PIEMONTESI DI QUALITÀ



Via Umberto I, 46 - 12040 Govone (CN) Italia
Tel. +39 0173 58120 / +39 0173 621928 - Fax +39 0173 621049 - M +39 331 74 78 786
www.produttorigovone.com - mg@produttorigovone.com

Follow us!



produttorigovone_winery



produttorigovone



produttori-di-govone



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO.1308/13