

PRODUTTORI DI GOVONE



**PIEMONTE D.O.C.
CORTESE**

SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2018

UVA:

CORTESE 100%

GRADAZIONE:

12% Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE: COMUNI DI GOVONE, PRIOCCA VEZZA D'ALBA, MAGLIANO

ALTITUDINE:

200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

CONTROSPALLIERA CON POTATURA GUJOT

DENSITA':

4800 - 5500 PIANTE/HA

QUANTITA':

115 Q.li/Ha

TERRENO:

ARGILLOSO, CALCAREO, SABBIOSO

CARETTERISTICHE VINO:

TEMPO DI MACERAZIONE:

VINIFICAZIONE IN ASSENZA DI VINACCE

MACERAZIONE:

10/12 GIORNI

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

COLORE:

GIALLO CON RIFLESSI VERDOGNOLI

GUSTO:

PROFUMATO ED AROMATICO

TEMPERATURA SERVIZIO:

8° - 10° GRADI

ABBINAMENTI:

**ANTIPASTI IN GENERE, PESCE, MINESTRE LEGGERE,
FORMAGGI FRESCHI, OTTIMO COME APERITIVO**