

PRODUTTORI DI GOVONE



PIEMONTE D.O.C. DOLCETTO

SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2018

UVA:

DOLCETTO 100%

GRADAZIONE:

12,5 % Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

COMUNI DI GOVONE, DIANO D'ALBA, NEIVE

ALTITUDINE:

200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

CONTROSPALLIERA CON POTATURA GUJOT

DENSITA':

5000 PIANTE/HA

TERRENO:

CALCAREO, SABBIOSO

CARETTERISTICHE VINO:

TEMPO DI MACERAZIONE:

5 GIORNI

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

AFFINAMENTO:

BOTTIGLIA

COLORE:

ROSSO RUBINO

GUSTO:

ASCIUTTO, GRADEVOLMENTE AMAROENOLO

TEMPERATURA SERVIZIO:

18° GRADI

ABBINAMENTI:

**ANTIPASTI DI CARNE E VERDURE, SALUMI, PASTA, RISOTTI,
CARNI BIANCHE E FORMAGGI TENERI.**