

PRODUTTORI DI GOVONE



DOLCETTO D'ALBA D.O.C

SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

DA SPECIFICARE

UVA:

DOLCETTO 100%

GRADAZIONE:

13% Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

NEIVE, ALBA

ALTITUDINE:

200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

POTATURA GUJOT

DENSITA':

5000-5600 PIANTE/HA

QUANTITA':

90 Q.li/Ha

TERRENO:

ARGILLOSO, CALCAREO, SILICEO

CARETTERISTICHE VINO:

MACERAZIONE:

7 GIORNI

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

AFFINAMENTO:

VINIFICAZIONE IN BOTTE DI ACCIAIO

COLORE:

ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI

GUSTO:

SECCO, PIENO, FORTE E ARMONICO

TEMPERATURA SERVIZIO:

16/18° - APRIRE 1/2 ORA PRIMA DI SERVIRE

ABBINAMENTI:

MANZO, SELVAGGINA, POLLAME, FORMAGGI STAGIONATI