

PRODUTTORI DI GOVONE



LANGHE D.O.C. BIANCO

SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2018

UVA:

ARNEIS 100%

GRADAZIONE:

14% Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

GOVONE, PRIOCCA, DIANO D'ALBA

ALTITUDINE:

200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

CONTROSPALLIERA CON POTATURA GUJOT

DENSITA':

5000 - 5500 PIANTE/HA

QUANTITA':

110 Q.li/Ha

TERRENO:

CALCAREO, SABBIOSO, ARGILLOSO

CARETTERISTICHE VINO:

MACERAZIONE:

IN BIANCO, A BASSA TEMPERATURA

INVECCHIAMENTO:

ASSENTE

VINIFICAZIONE:

ACCIAIO

AFFINAMENTO:

ACCIAIO

COLORE:

PAGLIERINO, CON RIFLESSI VERDOLINI

GUSTO:

PROFUMI FRESCHI ED INTENSI, SAPORE EQUILIBRATO, DI PRONTA BEVA

TEMPERATURA SERVIZIO:

12°

ABBINAMENTI:

ANTIPASTI, MINESTRE RISOTTI, PESCE