

PRODUTTORI DI GOVONE



**LANGHE D.O.C.
ROSSO**

SCHEDA TECNICA:

ANNATA DISPONIBILE:

2017

UVA:

BARBERA - NEBBIOLO 100%

GRADAZIONE:

14% Vol.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE:

GOVONE, VEZZA D'ALBA, MAGLIANO

ALTITUDINE:

200/300 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE:

CONTROSPALLIERA CON POTATURA GUJOT

DENSITA':

5000 PIANTE/HA

QUANTITA':

90 - 100 Q.li/Ha

TERRENO:

CALCAREO, SABBIOSO

CARETTERISTICHE VINO:

MACERAZIONE:

10/12 GIORNI

INVECCHIAMENTO:

SEI MESI IN BOTTI GRANDI DA 22hl

COLORE:

ROSSO RUBINO TENDENTE ALL'ARANCIATO

GUSTO:

ASCIUTTO, DELICATO, TANNICO, CON SENTORI DI VANIGLIA

TEMPERATURA SERVIZIO:

18°

ABBINAMENTI:

**PRIMI CON SUGHI DI CARNE, CARNI ROSSE E BIANCHE,
SELVAGGINA, FORMAGGI.**