

# PRODUTTORI DI GOVONE



**NEBBIOLO D' ALBA D.O.C.**

## SCHEDA TECNICA:

**ANNATA DISPONIBILE:**

**DA SPECIFICARE**

**UVA:**

**NEBBIOLO 100%**

**GRADAZIONE:**

**13% Vol.**

## CARATTERISTICHE VIGNETO:

**AREA PRODUZIONE:** AREA DI GOVONE, PRIOCCA, VEZZA D'ALBA, DIANO D'ALBA

**ALTITUDINE:** 290/320 MT SUL LIVELLO DEL MARE

**TECNICA COLTIVAZIONE:** POTATURA GUJOT

**DENSITA':** 5000 - 5500 PIANTE/HA

**QUANTITA':** 90 Q.li/Ha

**TERRENO:** CALCAREO, SILICEO

## CARETTERISTICHE VINO:

**MACERAZIONE:** 8 \ 10 GIORNI

**INVECCHIAMENTO:** UN ANNO IN BOTTI DI LEGNO

**VINIFICAZIONE:** ACCIAIO

**AFFINAMENTO:** BOTTIGLIA

**COLORE:** TENUE ROSSO RUBINO CON RIFLESSI ARANCIATI

**GUSTO:** SE GIOVANE, E' LEGGERMENTE TANNICO, VELLUTATO E AROMATICO

**TEMPERATURA SERVIZIO:** 18° /20°

**ABBINAMENTI:** PASTA CON CARNE; CARNE ROSSA;  
SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI