

# PRODUTTORI DI GOVONE



**RUCHE' DI CASTAGNOLE  
MONFERRATO D.O.C.G.**

## **SCHEDA TECNICA:**

**ANNATA DISPONIBILE:**

**DA SPECIFICARE**

**UVA:**

**RUCHE' 100%**

**GRADAZIONE:**

**13,5 % Vol.**

## **CARATTERISTICHE VIGNETO:**

**AREA PRODUZIONE:**

**PORTACOMARO**

**ALTITUDINE:**

**200/ 300 MT SUL LIVELLO DEL MARE**

**TECNICA COLTIVAZIONE:**

**POTATURA GUJOT**

**DENSITA':**

**5000- 5.500 – PIANTE/HA**

**QUANTITA':**

**90 Q.li/Ha**

**TERRENO:**

**ARGILLOSO, CALCAREO, SABBIOSO**

## **CARETTERISTICHE VINO:**

**MACERAZIONE:**

**7 GIORNI**

**VINIFICAZIONE:**

**ACCIAIO**

**RIFINIMENTO:**

**BOTTIGLIA**

**COLORE:**

**ROSSO RUBINO**

**GUSTO:**

**AROMATICO, TANNICO**

**TEMPERATURA SERVIZIO:**

**18°/20° GRADI**

**ABBINAMENTI:**

**ANTIPASTI CALDI E FREDDI, FORMAGGI A**

**MEDIA STAGIONATURA , SALUMI**