

Nome del Vino:

- **La Couvette
Dounghette 2020**

Denominazione:

- Vino rosato

**Zona di
produzione:**

- Costigliole d'Asti.

Vigneto:

- Nebbiolo e Freisa 20%
- Barbera 80%



**Vinificazione e
invecchiamento:**

- In un primo tempo sono state raccolte le uve Nebbiolo e Freisa da utilizzarsi come pied de cuve, dopo essere state pigiate e diraspate. Dopo alcuni giorni c'è stata la raccolta dell'uva Barbera che è stata pressata in maniera soffice e il mosto è stato aggiunto al pied de cuve ormai in fermentazione.
- Fermentazione alcolica e malolattica in barriques usati
- Imbottigliamento senza alcuna chiarifica e filtrazione

Affinamento:

- Sei mesi in tonneaux usati

Dati analitici:

- Grado alcolico: 14,41°
- Acidità totale: 6.4 mg/l
- Solforosa totale <10 mg/l

**Cosigli per il
consumo:**

- Con antipasti, verdure grigliate o semplicemente abbinato a spuntini o "merende sinoire".
- Temperatura di servizio: circa 16°C.
- Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima, è possibile servirlo più fresco nei mesi caldi.