

Nome del Vino:

- **La Couvette
Dounghette 2018**

Denominazione:

- Vino rosato

**Zona di
produzione:**

- Costigliole d'Asti.

Vigneto:

- Barbera 80% Nebbiolo 10% Cortese 10%
- A causa della grandinata del Luglio 2018 non è stato possibile fare la scelta dei grappoli nei vigneti di Bionzo attorno alla cantina, che normalmente danno origine al Cardin, alla Roera e in parte al Nebbiolo Piva.



Resa per ettaro:

- Le uve raccolte sono state in parte pressate in maniera soffice e in parte lasciate a contatto con le bucce per circa 48 ore (alzata del cappello).

**Vinificazione e
invecchiamento:**

- Fermentazione alcolica e malolattica in tonneaux usati
- Imbottigliamento inizio Maggio senza alcuna chiarifica e filtrazione

Affinamento:

- Sei mesi in tonneaux usati

Dati analitici:

- Grado alcolico: 14,88°
- Acidità totale: 5.7 mg/l
- Solforosa totale 9 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.