

Nome del Vino:

- **La Couvette
Dounghette 2019**

Denominazione:

- Vino rosato

**Zona di
produzione:**

- Costigliole d'Asti.

Vigneto:

- Barbera 100% proveniente da una vigna vecchia.



**Vinificazione e
invecchiamento:**

- 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).
- Fermentazione alcolica e malolattica in barriques usati
- Imbottigliamento inizio Luglio 2020 senza alcuna chiarifica e filtrazione

Affinamento:

- Sei mesi in tonneaux usati

Dati analitici:

- Grado alcolico: 14,19°
- Acidita totale: 6.2 mg/l
- Solforosa totale 4 mg/l
- Non vi è stata alcuna aggiunta di solforosa durante ogni fase

**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.