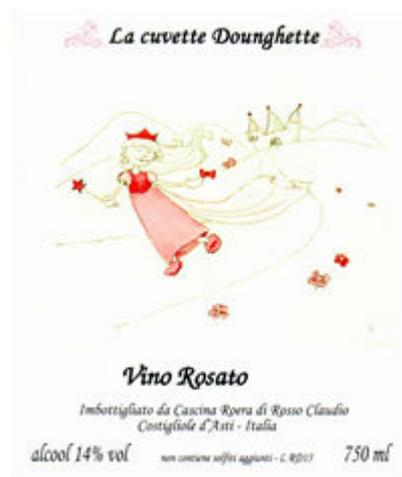


|                  |   |         |          |          |
|------------------|---|---------|----------|----------|
| <b>BOTTIGLIA</b> | VETRO INCOLORE  | GL70    | RACCOLTA | VETRO    |
| <b>TAPPI</b>     | TAPPI SINTETICI   | LDPE4   | RACCOLTA | PLASTICA |
| <b>CAPSULE</b>   | CAPSULE TERMORETRAIBILI IN PVC (CON DISCO INTERNO IN ALLUMINIO) | C/PVC90 | RACCOLTA | PLASTICA |

**Nome del Vino:**

- **La Couvette  
Dounghette 2021**



**Denominazione:**

- Vino rosato

**Zona di produzione:**

- Costigliole d'Asti.

**Vigneto:**

- Nebbiolo 80%
- Barbera e Freisa 20%

**Vinificazione e invecchiamento:**

- In un primo tempo sono state raccolte parte delle uve Nebbiolo da utilizzarsi come pied de cuve, dopo essere state pigiate e diraspate. Dopo alcuni giorni c'è stata la raccolta dell'uva restante 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 tonneaux e barriques usati
- Imbottigliamento senza alcuna chiarifica e filtrazione

**Affinamento:**

- Quindici mesi in tonneaux e barriques usati

**Dati analitici:**

- Grado alcolico: 13,90°
- Acidità totale: 6.2 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 15°C.
- Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima, è possibile servirlo più fresco nei mesi caldi.