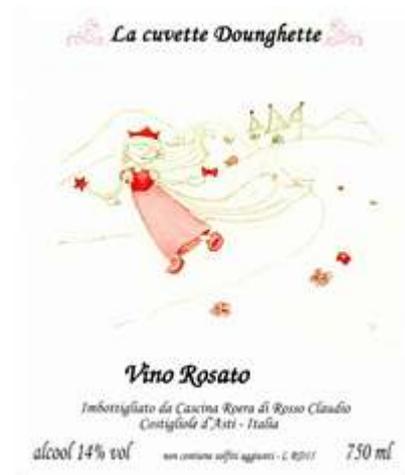


BOTTIGLIA	VETRO INCOLORE	GL70	RACCOLTA	VETRO
TAPPI	TAPPI SINTETICI	LDPE4	RACCOLTA	PLASTICA
CAPSULE	CAPSULE TERMORETRAIBILI IN PVC (CON DISCO INTERNO IN ALLUMINIO)	C/PVC90	RACCOLTA	PLASTICA

Nome del Vino:

- **La Couvette
Dounghette 2022**



Denominazione:

- Vino rosato

Zona di produzione:

- Costigliole d'Asti.

Vigneto:

- Nebbiolo 90%
- Barbera e Freisa 10%

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: 6.0 mg/l
- Solforosa totale <10 mg/l

Cosigli per il consumo:

- Con antipasti, verdure grigliate o semplicemente abbinato a spuntini o "merende sinoire". Da provare con la pizza.
- Temperatura di servizio: circa 13/15°C.
- Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima, è possibile servirlo più fresco nei mesi caldi.