

Nome del Vino:

• **Dounghi 2018**

Denominazione:

- Vino Bianco

Zona di produzione:

- Costigliole d'Asti

Vigneto:

- Cortese 85% Chardonnay 15%
- I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti in parte a Sud e in parte a Est. I terreni sono di medio impasto con venature di argilla.
- Età media dei vigneti tra 20 e 30 anni.



Resa per ettaro:

- Circa 80 quintali, pari a circa 55 ettolitri.

Vinificazione:

- Vendemmia di uve in cassetta tra il 1 e il 20 di settembre.
- Parte dell'uva, circa 2/3, viene pressata in maniera soffice con una pressa verticale. 1/3 dell'uva viene pigiata e diraspata. Il mosto resta in contatto con la buccia (macerazione) per 3 o 4 giorni.
- La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio di piccole dimensioni per favorire il controllo della temperatura, la parte di Chardonnay è dovuta al "ped de curve" per l'innesco della fermentazione alcolica per il quale abbiamo utilizzato le bucce di Chardonnay.
- Fermentazione malolattica effettuata

Invecchiamento:

- Maturazione sulle fecce in vasche di acciaio per circa sei mesi.
- Imbottigliamento senza alcuna chiarifica e filtrazione.

Affinamento:

- In bottiglia per circa tre mesi

Dati analitici:

- Grado alcolico: 12,82°
- Acidità totale: 5.6 g/l
- Solforosa totale all'imbottigliamento: 2 mg/l

Cosigli per il consumo:

- Ideale con antipasti e pesce, adatto all'uso in cucina..
- Temperatura di servizio: circa 10°C.