

Nome del Vino:	<ul style="list-style-type: none"> • La Roera 2019 	
Denominazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Barbera d'Asti DOCG 	
Zona di produzione:	<ul style="list-style-type: none"> • Costigliole d'Asti. 	
Vigneto:	<ul style="list-style-type: none"> • Barbera monovitigno • I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Ovest su un terreno di medio impasto. • La selezione delle uve avviene in quasi tutti i vigneti, giovani e vecchi. 	
Resa per ettaro:	<ul style="list-style-type: none"> • 80 quintali, pari a circa 55 ettolitri. 	
Vinificazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Vendemmia delle uve in cassetta dal 1 al 15 Ottobre. • Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli. • Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) per circa 40 giorni. • Fermentazione alcolica e fermentazione malolattica vasche di cemento. 	
Invecchiamento:	<ul style="list-style-type: none"> • In vasche di cemento per 10 mesi. Imbottigliamento Agosto 2020. 	
Affinamento:	<ul style="list-style-type: none"> • In bottiglia per almeno 6 mesi. 	
Dati analitici:	<ul style="list-style-type: none"> • Grado alcolico: 14,09° • Acidità totale: 6,68 g/l • Solforosa totale 18 mg/l 	
Cosigli per il consumo:	<ul style="list-style-type: none"> • Ideale con antipasti di carne, primi e secondi piatti. Si abbina bene per esempio con risotto ai porcini, taglierini con sughi di carne, agnolotti del plin al sugo d'arrosto, carni d'agnello e maiale, fagiano in casseruola, bolliti o formaggi fermentati. • Temperatura di servizio: circa 16°C. • Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima e caraffare. 	