

Nome del Vino:	<ul style="list-style-type: none"> • Cardin 2013 	
Denominazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Vino Rosso 	
Zona di produzione:	<ul style="list-style-type: none"> • Costigliole d'Asti. 	
Vigneto:	<ul style="list-style-type: none"> • Vitigno: Barbera 85%, Nebbiolo 15% • I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Ovest su un terreno di medio impasto. • Età media dei vigneti tra 40 e 70 anni. 	
Resa per ettaro:	<ul style="list-style-type: none"> • Circa 60 quintali, pari a circa 40 ettolitri. 	
Vinificazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Selezione di uve raccolte in cassette tra il 10 ed il 20 ottobre. • Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli. • Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) fino a 60/70 giorni. • Fine fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasche di cemento. 	
Invecchiamento:	<ul style="list-style-type: none"> • Tre anni in botti di legno 	
Affinamento:	<ul style="list-style-type: none"> • Imbottigliamento ad Agosto 2016 ed in bottiglie fino all'inizio del 2022. 	
Dati analitici:	<ul style="list-style-type: none"> • Grado alcolico: 15,31° • Acidità totale: 5.15 g/l • Solforosa totale: <10 mg/l 	
Cosigli per il consumo:	<ul style="list-style-type: none"> • Da pasto con secondi piatti, con formaggi o come vino da meditazione. • Temperatura di servizio: circa 16/18 °C. • Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima e caraffare. 	