

Nome del Vino:

• **Cardin 2017**

Denominazione:

- Vino Rosso

Zona di produzione:

- Costigliole d'Asti.

Vigneto:

- 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 75 anni.



Resa per ettaro:

- Circa 60 quintali, pari a circa 40 ettolitri.

Vinificazione:

- Selezione di uve raccolte in cassette nella seconda settimana di 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:

- Due anni in botti di legno

Affinamento:

- Imbottigliamento ad Agosto 2019 ed in bottiglie fino all'inizio del 2024.

Dati analitici:

- Grado alcolico: 16,42°
- Acidità totale: 6.00 g/l
- Solforosa totale: <10 mg/l

Cosigli per il consumo:

- Da pasto con secondi piatti, con formaggi o come vino da meditazione.
- Temperatura di servizio: circa 16°C.
- Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima e caraffare.