

|                                |   |  |
|--------------------------------|---|--|
| <b>Nome del Vino:</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ciapin 2021</b></li> </ul>  |  |
| <b>Denominazione:</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vino Bianco</li> </ul>   |  |
| <b>Zona di produzione:</b>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Costigliole d'Asti</li> </ul>  |  |
| <b>Vigneto:</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Arneis: 50%, Cortese 50%.</li> <li>• I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti in parte a Ovest e in parte a Est. I terreni sono di medio impasto con venature di argilla.</li> <li>• Età media dei vigneti 30 anni.</li> </ul>   |  |
| <b>Resa per ettaro:</b>        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Circa 80 quintali, pari a circa 55 ettolitri.</li> </ul>   |  |
| <b>Vinificazione:</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vendemmia di uve in cassetta tra il 1 e il 20 di settembre.</li> <li>• L'uva è stata pigiata e diraspata e il mosto è restato a contatto con le bucce (macerazione) tutta la fermentazione (3 settimane).</li> <li>• Per la fermentazione sono state utilizzate vasche di acciaio di piccole dimensioni per favorire il controllo della temperatura</li> <li>• Fermentazione malolattica effettuata</li> </ul> |  |
| <b>Invecchiamento:</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maturazione sulle fecce in vasche di acciaio per circa sei mesi.</li> <li>• Imbottigliamento senza alcuna chiarifica e filtrazione.</li> </ul>   |  |
| <b>Affinamento:</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• In bottiglia per circa tre mesi</li> </ul>   |  |
| <b>Dati analitici:</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grado alcolico: 12.86°</li> <li>• Acidità totale: 5.6 g/l</li> <li>• Solforosa totale: &lt;10 mg/l</li> </ul>  |  |
| <b>Cosigli per il consumo:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Si serve come aperitivo ma trova un abbinamento ideale con antipasti magri a base di pesce, con insalata tiepida a base di cappone, con minestre leggere, con risotto con verdure o con pesce alla griglia e in frittura.</li> <li>• Temperatura di servizio: circa 10°C.</li> </ul>   |  |