

- Nome del Vino:** • **Piva 2016**
- Denominazione:** • Vino Rosso
- Zona di produzione:** • Costigliole d'Asti.
- Vigneto:**
- Nebbiolo monovitigno.
 - I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Ovest su un terreno di medio impasto.
 - Età media dei vigneti circa 20 anni.
- Resa per ettaro:** • circa 50 quintali, pari a circa 35 ettolitri.
- Vinificazione:**
- Vendemmia delle uve in cassetta metà ottobre.
 - Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli.
 - Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) per 60 giorni circa.
 - Fine fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasche di cemento.
- Invecchiamento:** • Due anni in botti di legno
- Affinamento:** • In bottiglia per circa 24 mesi
- Dati analitici:**
- Grado alcolico: 15.17°
 - Acidità totale: 5.40 g/l
 - Solforosa totale: 6 mg/l
- Cosigli per il consumo:**
- Da pasto con primi e secondi piatti, torta di Castagne o come vino da meditazione.
 - Temperatura di servizio: circa 18°C.
 - Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima e caraffare.

