

**Nome del Vino:**

• **La Pivetta 2020**

**Denominazione:**

- Vino rosso

**Zona di produzione:**

- Costigliole d'Asti.

**Vigneto:**

- Freisa 100%
- I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Ovest su un terreno di medio impasto.
- L'età del vigneto è di 25 anni.



**Resa per ettaro:**

- Circa 75 quintali, pari a circa 50 ettolitri.

**Vinificazione e invecchiamento:**

- Selezione di uve raccolte nella prima decade di ottobre.
- Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli.
- Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) per circa 30 giorni.
- Fine fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasca di cemento.

**Affinamento:**

- Un anno in tonneau usato.

**Dati analitici:**

- Grado alcolico: 14,20°
- Acidità totale: 5.4 g/l
- Solforosa totale < 10 mg/l

**Cosigli per il consumo:**

- Con antipasti o semplicemente abbinato a spuntini o "merende sinoire".
- Temperatura di servizio: circa 16°C.
- Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima e caraffare.