

**Nome del Vino:**

## • **La Roera 2019**

**Denominazione:**

- Vino Rosso

**Zona di produzione:**

- Costigliole d'Asti.

**Vigneto:**

- Freisa, Bonarda e Slarina 20%
- Barbera 80%
- I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Ovest su un terreno di medio impasto.
- Con l'annata 2019 abbiamo fatto la prima prova di assemblaggio tra le diverse varietà di uva con lo scopo principale di ridurre il grado alcolico.



**Resa per ettaro:**

- 80 quintali, pari a circa 55 ettolitri.

**Vinificazione:**

- Vendemmia delle uve in cassetta dal 1 al 15 ottobre.
- Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli.
- Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) fino a 60 giorni.
- Fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasca di cemento.

**Invecchiamento:**

- In vasca di cemento per 10 mesi circa. Imbottigliamento Agosto 2020.

**Affinamento:**

- In bottiglia per 18 mesi.

**Dati analitici:**

- Grado alcolico: 14.40°
- Acidità totale: 5.80 g/l
- Solforosa totale <10 mg/l

**Cosigli per il consumo:**

- Ideale con antipasti di carne, primi e secondi piatti. Si abbina bene per esempio con risotto ai porcini, taglierini con sughi di carne, agnolotti del plin al sugo d'arrosto, carni d'agnello e maiale, fagiano in casseruola, bolliti o formaggi fermentati.
- Temperatura di servizio: circa 16°C.
- Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima e caraffare.