

**Nome del Vino:**

• **Zero20**

**Denominazione:**

• Vino rosso

**Zona di produzione:**

• Costigliole d'Asti.

**Vigneto:**

- Barbera monovitigno.
- L'uva che ha prodotto questo vino è stata raccolta in una giovane vigna di 9 anni con un'attenta selezione dei grappoli.



**Resa per ettaro:**

• circa 80 quintali, pari a circa 55 ettolitri.

**Vinificazione e invecchiamento:**

- Vendemmia delle uve in cassetta il 20 Settembre.
- Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli.
- Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) per circa 40 giorni in vasca di cemento. La fermentazione malolattica è avvenuta in vasca di cemento prima della svinatura. Dopo la svinatura il vino è rimasto in vasca di cemento fino all'imbottigliamento effettuato a fine Luglio 2022.

**Affinamento:**

• In bottiglia per almeno 12 mesi.

**Dati analitici:**

- Grado alcolico: 15.77°
- Acidità totale: 6.20 g/l
- Solforosa totale :<5

**Solforosa:**

• Non vi è stata alcuna aggiunta di solforosa in tutte le fasi, compreso l'imbottigliamento

**Cosigli per il consumo:**

- Ideale con antipasti di carne, primi e secondi piatti. Si abbina bene per esempio con risotto con 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.