

**Nome del Vino:**

- **Le Aie 2018  
Affinato**

**Denominazione:**

- Vino bianco Chardonnay

**Zona di  
produzione:**

- Costigliole d'Asti.

**Vigneto:**

- Chardonnay monovitis.
- I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Est. Il terreno varia dal medio impasto con venature di sabbia e argilla ad un terreno con alta percentuale di argilla.
- Età media dei vigneti tra 20 e 25 anni.



**Resa per ettaro:**

- Circa 50 quintali di uva, pari a 35 ettolitri.

**Vinificazione:**

- Le uve Chardonnay vengono raccolte in cassette nelle ore più fresche della giornata tra il 10 e 15 settembre. L'uva è stata pigiata e diraspata restando a contatto con il mosto per 10 giorni
- Per la fermentazione alcolica e malolattica sono state utilizzate barriques usate da 220 lt.

**Invecchiamento:**

- Dopo un travaso il vino è rimasto in legno fino all'estate successiva ed imbottigliato ad agosto 2019.

**Affinamento:**

- In bottiglia per circa tre mesi (oltre dodici mesi per l'Affinato).

**Dati analitici:**

- Grado alcolico: 13.45°
- Acidità totale: g/l, 4,8
- Solforosa totale: 4mg/l
- non vi è stata aggiunta alcuna di solforosa in ogni fase

**Cosigli per il  
consumo:**

- Ideale con antipasti, pesce, carni bianche e formaggi: cocktail di crostacei, paste a base di pesce, carne all'Albese, lingua con bagnet, vitello tonnato, peperone ripieno o formaggi erborinati a pasta molle.
- Temperatura di servizio: circa 8-10°C, fino a 15°C per la Selezione affinata in legno.