

**Nome del Vino:**

• **La Roera 2017**

**Denominazione:**

- Barbera d'Asti DOCG

**Zona di produzione:**

- Costigliole d'Asti.

**Vigneto:**

- Barbera monovitigno
- I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Ovest su un terreno di medio impasto.
- La selezione delle uve avviene in quasi tutti i vigneti, giovani e vecchi.



**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) per circa 40 giorni.
- Fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in botti di legno e vasche di cemento.

**Invecchiamento:**

- In vasche di cemento per 22 mesi circa. Imbottigliamento Agosto 2019.

**Affinamento:**

- In bottiglia per almeno 6 mesi.

**Dati analitici:**

- Grado alcolico: 14,57°
- Acidità totale: 6,25 g/l
- Solforosa totale 26 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.