

Nome del Vino:

• **La Roera 2018**

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 2020.

Affinamento:

- In bottiglia per almeno 6 mesi.

Dati analitici:

- Grado alcolico: 15,56°
- Acidità totale: 6,39 g/l
- Solforosa totale 18 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.