

**Nome del Vino:**

- **Cardin  
2015**



**Denominazione:**

- Vino Rosso

**Zona di produzione:**

- Costigliole d'Asti.

**Vigneto:**

- Vitigno: Barbera 85%, Nebbiolo 15%
- I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Ovest su un terreno di medio impasto.
- Età media dei vigneti tra 40 e 80 anni.

Il Cardin 2015 esce con l'etichetta scelta dal Wine Bar Ona (Gent) per celebrare il 50° anniversario del wine bar.

**Resa per ettaro:**

- Circa 60 quintali, pari a circa 40 ettolitri.

**Vinificazione:**

- Selezione di uve raccolte in cassette tra il 10 ed il 20 ottobre.
- Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli.
- Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) fino a 60/70 giorni.
- Fine fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasche di cemento.

**Invecchiamento:**

- Due anni in botti di legno

**Affinamento:**

- In bottiglia per circa 36 mesi.

**Dati analitici:**

- Grado alcolico: 15,54°
- Acidità totale: 6 g/l
- Solforosa totale: 8 mg/l

**Cosigli per il consumo:**

- Da pasto con secondi piatti, con formaggi o come vino da meditazione.
- Temperatura di servizio: circa 16/18 °C.
- Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima e caraffare.