

Nome del Vino:

• **Cardin
(Selezione) 2016**

Denominazione:

- Vino Rosso

**Zona di
produzione:**

- Costigliole d'Asti.

Vigneto:

- Barbera 70% Nebbiolo 30%.
- Il vigneto da cui si ottiene questo vino è di circa 75 anni con esposizione sud-est.
- Questo vino si ottiene solo in annate particolarmente favorevoli.
- Nell'annata 2016 sono state prodotte 1060 bottiglie.



Resa per ettaro:

- 40 quintali/Ha

Vinificazione:

- Selezione di uve raccolte in cassette attorno al 20 ottobre.
- Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli.
- Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) fino a 70 giorni.
- Fine fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in una botticella di 850 litri.

Invecchiamento:

- Tre anni in botticella di legno.

Affinamento:

- In bottiglia per circa diciotto/ventiquattro mesi.

Dati analitici:

- Grado alcolico: 16.10°
- Acidità totale: 5.6 g/l
- Solforosa totale 21 mg/l

**Cosigli per il
consumo:**

- Da pasto con secondi piatti, con formaggi o come vino da meditazione. Si può anche abbinare con cioccolato fondente Gran Cru, con un parfait di cioccolato e prugne con salsa cannella o con un bonèt.
- Temperatura di servizio: circa 16°C.
- Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima e caraffare.