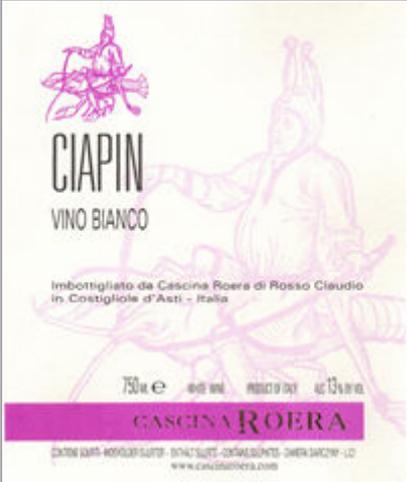


<b>Nome del Vino:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Ciapin 2019</b></li> </ul>	 <p>Imbottigliato da Cascina Roera di Rosso Claudio in Costigliole d'Asti - Italia</p> <p>750 ml e 11,78° alcoolico 6,4 g/l di acido tartarico</p> <p><b>CASCINA ROERA</b></p> <p>CHIAVARI - MONTELEONE - BIANCOSTA - CASSINATE - SERRAVALLE - LI</p> <p>www.cascinaroera.com</p> <p>Con la nuova annata 2019 abbiamo deciso di variare questo vino, utilizzando principalmente l'uva cortese e in parte minore l'arneis.</p> <p>L'intento è di avere un vino leggero, molto fresco e con facilità di beva. Con la previsione di annate calde e siccitose (come avvenuto dal 2015 in poi), il cortese può essere il vitigno che può aiutarci ad ottenere questa tipologia di vino</p>
<b>Denominazione:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vino Bianco</li> </ul>	
<b>Zona di produzione:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Costigliole d'Asti</li> </ul>	
<b>Vigneto:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arneis: 30%, Cortese 70%.</li> <li>I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti in parte a Ovest e in parte a Est. I terreni sono di medio impasto con venature di argilla.</li> <li>Età media dei vigneti 30 anni.</li> </ul>	
<b>Resa per ettaro:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Circa 80 quintali, pari a circa 55 ettolitri.</li> </ul>	
<b>Vinificazione:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vendemmia di uve in cassetta tra il 1 e il 20 di settembre.</li> <li>L'uva viene pigiata e diraspata e il mosto resta a contatto con le bucce (macerazione) per una settimana.</li> <li>La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio di piccole dimensioni per favorire il controllo della temperatura</li> <li>Fermentazione malolattica effettuata</li> </ul>	
<b>Invecchiamento:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maturazione sulle fecce in vasche di acciaio per circa sei mesi.</li> <li>Imbottigliamento senza alcuna chiarifica e filtrazione.</li> </ul>	
<b>Affinamento:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>In bottiglia per circa tre mesi</li> </ul>	
<b>Dati analitici:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grado alcolico: 11.78°</li> <li>Acidita totale: 6.4 g/l</li> <li>Non vi è stata alcuna aggiunta di solforosa in ogni fase.</li> </ul>	
<b>Cosigli per il consumo:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Si serve come aperitivo ma trova un abbinamento ideale con antipasti magri a base di pesce, con insalata tiepida a base di cappone, con minestre leggere, con risotto con verdure o con pesce alla griglia e in frittura.</li> <li>Temperatura di servizio: circa 10°C.</li> </ul>	