


Nome del Vino:	<ul style="list-style-type: none"> • Ciapin 2019 	 <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>
Denominazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Vino Bianco 	
Zona di produzione:	<ul style="list-style-type: none"> • Costigliole d'Asti 	
Vigneto:	<ul style="list-style-type: none"> • Arneis: 30%, Cortese 70%. • 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. • Età media dei vigneti 30 anni. 	
Resa per ettaro:	<ul style="list-style-type: none"> • Circa 80 quintali, pari a circa 55 ettolitri. 	
Vinificazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Vendemmia di uve in cassetta tra il 1 e il 20 di settembre. • L'uva viene pigiata e diraspata e il mosto resta a contatto con le bucce (macerazione) per una settimana. • La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio di piccole dimensioni per favorire il controllo della temperatura • Fermentazione malolattica effettuata 	
Invecchiamento:	<ul style="list-style-type: none"> • Maturazione sulle fecce in vasche di acciaio per circa sei mesi. • Imbottigliamento senza alcuna chiarifica e filtrazione. 	
Affinamento:	<ul style="list-style-type: none"> • In bottiglia per circa tre mesi 	
Dati analitici:	<ul style="list-style-type: none"> • Grado alcolico: 11.78° • Acidità totale: 6.4 g/l • Non vi è stata alcuna aggiunta di solforosa in ogni fase. 	
Cosigli per il consumo:	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Temperatura di servizio: circa 10°C. 	