

BOTTIGLIA	VETRO VERDE	GL71	RACCOLTA	VETRO
TAPPI	TAPPI SINTETICI	LDPE4	RACCOLTA	PLASTICA
CAPSULE	CAPSULE TERMORETRAIBILI IN PVC (CON DISCO INTERNO IN ALLUMINIO)	C/PVC90	RACCOLTA	PLASTICA

Nome del Vino:

- **Ciapin 2022**

Denominazione:

- Vino Bianco

Zona di produzione:

- Costigliole d'Asti

Vigneto:

- Arneis: 50%, Cortese 50%.
- 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:

- A causa della siccità abbiamo avuto una resa ridotta del 50% circa (40q.li/HA pari a circa 25HL)

Vinificazione:

- Vendemmia di uve in cassetta inizio settembre.
- L'uva è stata pigiata e diraspata e il mosto è restato a contatto con le bucce (macerazione) tutta la fermentazione (3 settimane).
- Per la fermentazione sono state utilizzate vasche di acciaio di piccole dimensioni per favorire il controllo della temperatura
- Fermentazione malolattica effettuata

Invecchiamento:

- Maturazione sulle fecce in vasca di acciaio per circa sei mesi.
- Imbottigliamento senza alcuna chiarifica e filtrazione.

Affinamento:

- In bottiglia per circa tre mesi

Dati analitici:

- Grado alcolico: 13.90°
- Acidità totale: 4.6 g/l
- Solforosa totale: <10 mg/l

Consigli per il consumo:

- 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 10/12°C.circa.