

**Nome del Vino:**

• **Piva 2011**

**Denominazione:**

- Vino Rosso

**Zona di produzione:**

- Costigliole d'Asti.

**Vigneto:**

- Nebbiolo monovitigno.
- I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Ovest su un terreno di medio impasto.
- Età media dei vigneti circa 15/20 anni.



**Resa per ettaro:**

- circa 50 quintali, pari a circa 35 ettolitri.

**Vinificazione:**

- Vendemmia delle uve in cassetta fine ottobre.
- Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli.
- Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) per 60 giorni circa.
- Fine fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasche di cemento.

**Invecchiamento:**

- Tre anni in botti di legno

**Affinamento:**

- In bottiglia per circa 30/36 mesi

**Dati analitici:**

- Grado alcolico: 16°
- Acidità totale: 5.5 g/l
- Solforosa totale: < 5 mg/l

**Cosigli per il consumo:**

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