

Nome del Vino:

• **Piva 2013**

Denominazione:

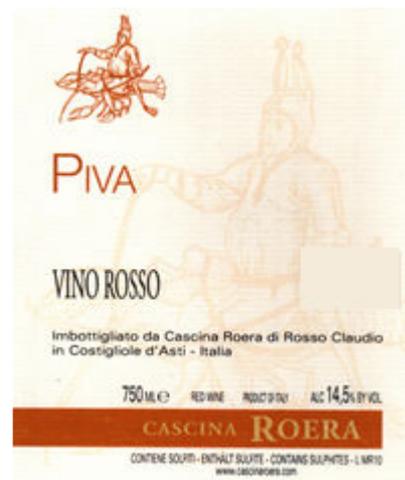
- Vino Rosso

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 20 anni.



Resa per ettaro:

- circa 50 quintali, pari a circa 35 ettolitri.

Vinificazione:

- Vendemmia delle uve in cassetta metà 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 48 mesi

Dati analitici:

- Grado alcolico: 14,42°
- Acidità totale: 5.2 g/l
- Solforosa totale: 4 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.