

- Nome del Vino:** • **Piva 2015**
- 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:** • Due anni in botti di legno
- Affinamento:** • In bottiglia per circa 24 mesi
- Dati analitici:** • Grado alcolico: 14,55°  
• Acidità totale: 5.6 g/l  
• Solforosa totale: 11 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.

