

Nome del Vino:

- **La Pivetta 2018**

Denominazione:

- Vino rosso

Zona di produzione:

- Costigliole d'Asti.

Vigneto:

- Freisa 100%
- I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Ovest su un terreno di medio impasto.
- L'età del vigneto è di 25 anni.



Resa per ettaro:

- Circa 75 quintali, pari a circa 50 ettolitri.

Vinificazione e invecchiamento:

- Selezione di uve raccolte nella prima decade di ottobre.
- Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli.
- Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) per circa 30 giorni.
- Fine fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in vasca di cemento.

Affinamento:

- Un anno in botticella di rovere usata.

Dati analitici:

- Grado alcolico: 14,71°
- Acidità totale: 5.5 g/l
- Solforosa totale 13 mg/l

Cosigli per il consumo:

- Con antipasti o semplicemente abbinato a spuntini o "merende sinoire".
- Temperatura di servizio: circa 16°C.
- Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima e caraffare.