

<b>Nome del Vino:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La Roera 2018</b></li> </ul>	
<b>Denominazione:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vino Rosso</li> </ul>	
<b>Zona di produzione:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costigliole d'Asti.</li> </ul>	
<b>Vigneto:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Barbera monovitigno</li> <li>• I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti a Ovest su un terreno di medio impasto.</li> <li>• La selezione dei grappoli avviene in quasi tutti i vigneti, giovani e vecchi.</li> </ul>	
<b>Resa per ettaro:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 80 quintali, pari a circa 55 ettolitri.</li> </ul>	
<b>Vinificazione:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vendemmia delle uve in cassetta dal 1 al 15 ottobre.</li> <li>• Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli.</li> <li>• Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) fino a 60 giorni.</li> <li>• Fine fermentazione alcolica e fermentazione malolattica in botti di legno e vasche di cemento.</li> </ul>	
<b>Invecchiamento:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In vasche di cemento per 22 mesi circa. Imbottigliamento Agosto 2020.</li> </ul>	
<b>Affinamento:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In bottiglia per almeno 6 mesi.</li> </ul>	
<b>Dati analitici:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grado alcolico: 15.28°</li> <li>• Acidità totale: 6.80 g/l</li> <li>• Solforosa totale 18 mg/l</li> </ul>	
<b>Cosigli per il consumo:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ideale con antipasti di carne, primi e secondi piatti. Si abbina bene per esempio con risotto ai porcini, taglierini con sughi di carne, agnolotti del plin al sugo d'arrosto, carni d'agnello e maiale, fagiano in casseruola, bolliti o formaggi fermentati.</li> <li>• Temperatura di servizio: circa 16°C.</li> <li>• Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima e caraffare.</li> </ul>	