

<b>Nome del Vino:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Zero16</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>• L'uva che ha prodotto questo vino è stata raccolta in una giovane vigna di circa 10 anni con un'attenta selezione dei grappoli.</li> </ul>	
<b>Resa per ettaro:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• circa 70 quintali, pari a circa 45 ettolitri.</li> </ul>	
<b>Vinificazione e invecchiamento:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vendemmia delle uve in cassetta fine Settembre.</li> <li>• Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli.</li> <li>• Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) per circa 60 giorni in vasca di cemento</li> </ul> <p>La fermentazione malolattica è avvenuta in vasca di cemento prima della svinatura. Dopo la svinatura il vino è stato trasferito in una botte di legno di 24HL dove ha poi terminato la fermentazione alcolica nell'estate successiva. L'imbottigliamento è stato effettuato nell'agosto 2019.</p>	
<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: 15.62°</li> <li>• Acidità totale: 5.70 g/</li> </ul>	
<b>Solforosa:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non vi è stata alcuna aggiunta di solforosa in tutte le fasi, compreso l'imbottigliamento</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 con 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>	