

Nome del Vino:	<ul style="list-style-type: none"> • Zero18 	
Denominazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Vino rosso 	
Zona di produzione:	<ul style="list-style-type: none"> • Costigliole d'Asti. 	
Vigneto:	<ul style="list-style-type: none"> • Barbera monovitigno. • L'uva che ha prodotto questo vino è stata raccolta in una giovane vigna di 9 anni con un'attenta selezione dei grappoli. 	
Resa per ettaro:	<ul style="list-style-type: none"> • circa 80 quintali, pari a circa 55 ettolitri. 	
Vinificazione e invecchiamento:	<ul style="list-style-type: none"> • Vendemmia delle uve in cassetta il 20 Settembre. • Pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli. • Contatto con la buccia (fermentazione + macerazione) per circa 60 giorni in vasca di cemento, a seguire fermentazione malolattica. Dopo la svinatura il vino è stato affinato in vasca di cemento fino all'estate successiva. L'imbottigliamento è stato effettuato nell'agosto 2019 e sono state prodotte 3300 bottiglie. 	
Affinamento:	<ul style="list-style-type: none"> • In bottiglia per almeno 12 mesi. 	
Dati analitici:	<ul style="list-style-type: none"> • Grado alcolico: 15.55° • Acidità totale: 5.80 g/ 	
Solforosa:	<ul style="list-style-type: none"> • Non vi è stata alcuna aggiunta di solforosa in tutte le fasi, compreso l'imbottigliamento 	
Cosigli per il consumo:	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Temperatura di servizio: circa 16°C. • Se possibile, aprire la bottiglia alcune ore prima e caraffare. 	