

Nome del Vino:

- **Zero18**

Denominazione:

- Vino rosso

Zona di produzione:

- Costigliole d'Asti.

Vigneto:

- 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:**

- circa 80 quintali, pari a circa 55 ettolitri.

Vinificazione e invecchiamento:

- 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:

- In bottiglia per almeno 12 mesi.

Dati analitici:

- Grado alcolico: 15.55°
- Acidità totale: 5.80 g/

Solforosa:

- Non vi è stata alcuna aggiunta di solforosa in tutte le fasi, compreso l'imbottigliamento

Cosigli per il consumo:

- 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.