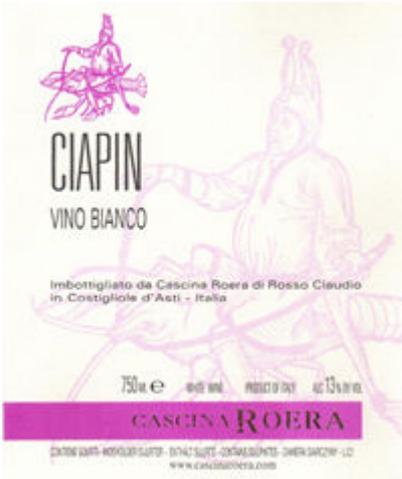


Nome del Vino:	<ul style="list-style-type: none"> • Ciapin 2023 	
Denominazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Vino Bianco 	
Zona di produzione:	<ul style="list-style-type: none"> • Costigliole d'Asti 	
Vigneto:	<ul style="list-style-type: none"> • Arneis: 50%, Cortese 50%. • I vigneti che danno origine a questo vino sono esposti in parte a Ovest e in parte a Est. I terreni sono di medio impasto con venature di argilla. • Età media dei vigneti 30 anni. 	
Resa per ettaro:	<ul style="list-style-type: none"> • Anche nel 2023 a causa della siccità abbiamo avuto una resa ridotta del 50% circa (40q.li/HA pari a circa 25HL) 	
Vinificazione:	<ul style="list-style-type: none"> • Vendemmia di uve in cassetta inizio settembre. • L'uva è stata pigiata e diraspata e il mosto è restato a contatto con le bucce (macerazione) per circa 3 settimane. • Per la fermentazione sono state utilizzate vasche di acciaio di piccole dimensioni per favorire il controllo della temperatura • Fermentazione malolattica effettuata 	
Invecchiamento:	<ul style="list-style-type: none"> • Maturazione sulle fecce in vasca di acciaio per circa sei mesi. • Imbottigliamento senza alcuna chiarifica e filtrazione. 	
Affinamento:	<ul style="list-style-type: none"> • In bottiglia per circa tre mesi 	
Dati analitici:	<ul style="list-style-type: none"> • Grado alcolico: 12.84° • Acidità totale: 5.6 g/l • Solforosa totale: <5 mg/l 	
Consigli per il consumo:	<ul style="list-style-type: none"> • Si serve come aperitivo ma trova un abbinamento ideale con antipasti magri a base di pesce, con insalata tiepida a base di cappone, con minestre leggere, con risotto con verdure o con pesce alla griglia e in frittura. • Temperatura di servizio: circa 10/12°C.circa. 	