

ITALIA - PIEMONTE

# A.A. CASCINA DEGLI ULIVI

STEFANO BELLOTTI

NOVI LIGURE



Medium

## TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** argilla rossa ferrosa e calcarea.

**Vitigno:** Cortese

**Estensione del vigneto:** 5.0 ha. Lavorato in biodinamica.

**Tipo d'impianto:** Guyot

**Densità media ceppi per ha:** 4500

**Età media del vigneto:** 60 anni

**Produzione media per ettaro:** 15.0 hl

**Vendemmia:** Manuale

## IN CANTINA

**Vinificazione:** pigia-diraspatura dolce, defecazione statica per 24 ore, fermentazioni alcolica e malolattica spontanee in botti di rovere da 25 hl, affinamento sulle fecce fini per 12 mesi negli stessi contenitori.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 0.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 10000

## CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, agile, sapido e di ottima lunghezza.

## ABBINAMENTI

Antipasti di mare, minestre, paste asciutte e risotti con intingoli a base di pesce, nasello bollito.