

ITALIA - PIEMONTE

A.A. CASCINA DEGLI ULIVI

STEFANO BELLOTTI

NOVI LIGURE

● VINO DA TAVOLA FILAGNOTTI  

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: argilla rossa molto limosa.

Vitigno: Cortese

Estensione del vigneto: 3.0 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 4499

Età media del vigneto: 60 anni

Produzione media per ettaro: 40.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, pressatura dolce, defecazione statica per 24 ore, fermentazioni alcolica e malolattica spontanee in botti di acacia da 25 hl e affinamento sulle fecce fini per 12 mesi nelle stesse, più un anno in contenitori di cemento. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 9.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 7000

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, pieno, sapido e di grande lunghezza.

ABBINAMENTI

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