

ITALY - PIEMONTE

A.A. CASCINA DEGLI ULIVI

STEFANO BELLOTTI

NOVI LIGURE



Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: argilla rossa acido ferrosa.

Vitigno: Timorasso, Riesling Italice, Verdea, Bosco, Chasselas Doré.

Estensione del vigneto: 0.4 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 4000

Età media del vigneto: 73 anni

Produzione media per ettaro: 50.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, macerazione (20 giorni a cappello sommerso), fermentazioni alcolica e malolattica spontanee in botti di rovere da 20 hl e affinamento negli stessi contenitori sulle fecce fini per 10 mesi. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 10.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 2700

CARATTERISTICHE

Vino bianco, secco, floreale, vegetale, dalla bocca di medio corpo, fresca, sapida e dal finale ammandorlato.

ABBINAMENTI

Piatti a base di pesce, piccoli crostacei e verdure. Sushi