

ITALIE - PIEMONTE

A.A. CASCINA DEGLI ULIVI

STEFANO BELLOTTI

NOVI LIGURE

● LA MERLA BIANCA

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: argilla calcarea.

Vitigno: Sauvignon bianco e Traminer aromatico.

Estensione del vigneto: 0.3 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Cordone speronato

Densità media ceppi per ha: 4500

Età media del vigneto: 12 anni

Produzione media per ettaro: 28.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, macerazione per 24 ore, pressatura, defecazione statica, fermentazioni alcolica e malolattica spontanee in tonneaux di rovere usate da 500 l e affinamento, in ossidazione controllata, sulle fecce fini per 18 mesi nelle stesce e poi 18 mesi in bottiglia.

Solforosa totale (SO₂): 25.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 4000

CARATTERISTICHE

Vino bianco, secco, aromatico, fruttato, dalla bocca di medio corpo, fresca, sapida e dal lungo finale.

ABBINAMENTI

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