

ITALY - PIEMONTE

# A.A. CASCINA DEGLI ULIVI

STEFANO BELLOTTI

NOVI LIGURE

## ● VINO BIANCO "C'ERA UNA VOLTA IL PASSATO"

Medium

### TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

**Suolo:** argilla calcarea.

**Vitigno:** Moscato

**Estensione del vigneto:** 0.3 ha. Lavorato in biodinamica.

**Tipo d'impianto:** Guyot

**Densità media ceppi per ha:** 4500

**Età media del vigneto:** 20 anni

**Produzione media per ettaro:** 5.0 hl

**Vendemmia:** Manuale

### IN CANTINA

**Vinificazione:** appassimento in cassette fino alla perdita di circa metà del peso, pigiatura e macerazione per 7 giorni.

Pressatura e fermentazione spontanea in barriques usate per 8 mesi, affinamento sulle fecce fini nelle stesse per altri 7 mesi e poi 24 mesi in bottiglia.

**Zuccheri residui:** 125.0 g/l

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** 38.0 mg/l

**Bottiglie prodotte:** ca. 2000

### CARATTERISTICHE

Vino da tavola bianco, dolce, dal naso pieno e delicato di aromi di passito e dalla bocca giustamente dolce, piena e corposa.

### ABBINAMENTI

Pasticceria secca, formaggi erborinati o molto saporiti.