

ITALIA - PIEMONTE

A.A. CASCINA DEGLI ULIVI

STEFANO BELLOTTI

NOVI LIGURE

● SEMPLICEMENTE VINO BELLOTTI ROSSO 

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: argilla rossa acido/ferrosa.

Vitigno: Barbera, Dolcetto

Estensione del vigneto: 5.0 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 4500

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ettaro: 40.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: macerazione e fermentazione alcolica per circa 30 giorni in contenitori inox con lieviti naturali, fermentazione malolattica e affinamento negli stessi sulle fecce fini per 3 mesi.

Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Solforosa totale (SO₂): 0.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 40000

CARATTERISTICHE

Vino rosso dal naso fruttato, dalla bocca morbida e dal finale speziato.

ABBINAMENTI

Da tutto pasto.