

ITALIA - PIEMONTE

A.A. CASCINA DEGLI ULIVI

STEFANO BELLOTTI

NOVI LIGURE

● MONFERRATO DOLCETTO DOC “NIBIÔ”

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: argillo calcareo, argilla rossa ferrosa.

Vitigno: Dolcetto Grasperossa

Estensione del vigneto: 3.8 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 5000

Età media del vigneto: 19 anni

Produzione media per ettaro: 35.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, macerazione (6 settimane) e fermentazioni alcolica e malolattica spontanee in botti di rovere da 20/30 hl, affinamento sulle fecce fini per 12 mesi nelle stesse.

Solforosa totale (SO₂): 35.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 16600

CARATTERISTICHE

Vino rosso, vinoso, floreale, fruttato e dalla bocca fresca, elegante, sapida con un finale di ottima lunghezza.

ABBINAMENTI

Agnolotti, pasta al forno, pollame.