

ITALIA - PIEMONTE

A.A. CASCINA DEGLI ULIVI

STEFANO BELLOTTI

NOVI LIGURE

● VINO DA TAVOLA ROSSO “NIBIÔ” VIGNA PINOLO  

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: argilla bianca calcarea.

Vitigno: Dolcetto Grasperossa

Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Guyot

Densità media ceppi per ha: 3000

Età media del vigneto: 90 anni

Produzione media per ettaro: 20.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, macerazione (30 giorni) e fermentazioni alcolica e malolattica spontanee in botte di rovere da 5 hl, affinamento sulle fecce fini per 24 mesi in tonneaux di rovere.

Solforosa totale (SO₂): 16.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 1000

CARATTERISTICHE

Vino rosso, vinoso, floreale, fruttato, complesso, dalla bocca potente ma elegante, sorretta da una trama tannica fitta, con un finale lunghissimo. Un vero fuoriclasse!

ABBINAMENTI

Agnolotti, pasta al forno, pollame.