

ITALIA - PIEMONTE

A.A. CASCINA DEGLI ULIVI

STEFANO BELLOTTI

NOVI LIGURE

● VINO DA TAVOLA ROSSO "MOUNBE"

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: argille rosse (ferrose) e argille calcaree.

Vitigno: Barbera 85%, Dolcetto 10%, Ancellotta 5%.

Estensione del vigneto: 3.5 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Spalliera e Cordone speronato.

Densità media ceppi per ha: 4500

Età media del vigneto: 25 anni

Produzione media per ettaro: 80.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, macerazione (30 giorni), fermentazioni alcolica e malolattica spontanee in botti di rovere da 25/30 hl, affinamento sulle fecce fini per 14 mesi e poi in tonneaux da 500 e 700 l. per altri 14 mesi.

Solforosa totale (SO₂): 40.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 14000

CARATTERISTICHE

Vino rosso asciutto, polposo, morbido, nervoso, di ottima intensità ed equilibrio.

ABBINAMENTI

Pollame, bollito misto.