

ITALY - PIEMONTE

A.A. CASCINA DEGLI ULIVI

STEFANO BELLOTTI

NOVI LIGURE

● VINO ROSSO "ÉTOILE DU RAISIN"

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: argilla 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: 24 anni

Produzione media per ettaro: 80.0

Vendemmia: raccolta manuale 100%

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, macerazione (30 giorni), fermentazione alcolica e malolattica con lieviti naturali in botti di rovere da 25/30 hl, affinamento sulle fecce fini per 12 mesi e poi in tonneaux da 500 e 700 l. per altri 36 mesi.

Solforosa totale (SO₂): 12.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 10650

CARATTERISTICHE

Vino rosso asciutto, polposo, morbido, nervoso, di straordinaria intensità ed equilibrio e dal finale lunghissimo.

ABBINAMENTI

Pollame, bollito misto.