

ITALIA - PIEMONTE

A.A. CASCINA DEGLI ULIVI

STEFANO BELLOTTI

NOVI LIGURE

● SEMPLICEMENTE VINO BELLOTTI BIANCO 

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: argilla rossa acido/ferrosa.

Vitigno: Cortese, Chardonnay, Trebbiano, Sauvignon Blanc, Garganega

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: 50.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: diraspatura, pressatura dolce, defecazione statica per 24 ore, fermentazioni alcolica e malolattica spontanee in contenitori inox e affinamento sulle fecce fini per 3 mesi negli stessi. Leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Solforosa totale (SO₂): 20.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 40000

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco dal naso mielato e floreale e dalla bocca agile e sapida.

ABBINAMENTI

Aperitivi, antipasti di mare, verdure, minestre, paste asciutte e risotti con intingoli a base di pesce, nasello bollito.