

A Demûa Novemesi



INFO

Annata: 2021

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Piemonte

Vitigni: Bosco, Timorasso, Verdea, Chasselas, Riesling Italicò

Suolo: Argilla ferrosa

Estensione del vigneto: nd

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 4.000

Età media del vigneto: 75 anni

Produzione media per ha: 40 hl

Vinificazione e affinamento: Pigiodiraspatura, fermentazione spontanea in botti di legno usate e vinificazione a cappello sommerso per 9 mesi.

Solforosa totale: nd

Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE



CASCINA DEGLI ULIVI

Ilaria Bellotti

PERCHÉ

A Demûa Novemesi di Cascina degli Ulivi è un vino bianco macerato fresco e sapido. Potente ed elegante, corposo e fine, morbido e teso, un vino che stupisce per le sue sfumature e che chiude su un finale leggermente amandorlato che ne richiama la bevuta. Dalla straordinaria tenuta al tempo.

QUANDO

A Demûa in dialetto genovese significa divertimento e non a caso questo vino gioca tra elementi contrastanti, rendendosi versatile sia per gli abbinamenti che per la stagionalità. Da condividere con chi non si conosce bene, come bianco d'inverno, con una zuppa di patate, cipolle e cavolo nero, e come rosso d'estate, con paccheri al ragù di sgombro.

