Bellotti Boll

BOLLICINE | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Italia

Suolo: Argilloso calcareo

Estensione del vigneto: 0,5 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 50 anni

Produzione media per ha: 25 hl

Vinificazione e affinamento: Breve macerazione sulle bucce e pressatura. Fermentazione spontanea in contenitori di acciaio inox, imbottigliamento prima della fine della stessa e presa di spuma. Nessuna sboccatura.

Solforosa totale: 15 mg/l

Bottiglie prodotte: 2.000

Note: Secondo le Autorità competenti, l'indicazione del vitigno nei vini senza denominazione d'origine sarebbe vietata dalle regolamentazioni di settore. Le Triple "A" si sono adeguate alle indicazioni fornite dalle Autorità, ma sono convinte che non indicare il vitigno impedisca ai consumatori una corretta e completa informazione della natura del prodotto.

PRODUTTORE

CASCINA DEGLI ULIVI

Ilaria Bellotti

PERCHÉ

Il Bellotti Boll di Cascina degli Ulivi è un vino rifermentato bianco col fondo ottenuto da metodo ancestrale. Franco e fresco, gioca sull'equilibrio tra aromaticità e macerazione, tra residuo zuccherino e bollicine, tra materia e agilità. Un vino nudo, sincero e libero da pregiudizi.

QUANDO

Quando non si sa rinunciare a un calice di aperitivo, nonostante l'afa e il caldo, il Bellotti Boll è il giusto compromesso tra bassa gradazione e ricchezza di gusto. Da condividere con i colleghi di lavoro, il giorno prima delle ferie. Agitare prima dell'uso, per godere a pieno del fondo.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it