Filagnotti

BIANCO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2007, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Cortese
Suolo: Argille rosse acido ferrose
Estensione del vigneto: 2,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 25 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pressatura dolce e fermentazione spontanea in botti di acacia da 30 hl. Sfecciatura e ffinamento per 18 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 9 mg/l
Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

CASCINA DEGLI ULIVI
Ilaria Bellotti

PERCHÉ

Il Filagnotti di Cascina degli Ulivi è un vino bianco macerato dall'entrata fresca e tagliente. Si distingue per la sua tipica mineralità ferrosa, data dal suolo, controbilanciata alla perfezione dalla grassezza. Sapido, fine e lunghissimo, con una grande predisposizione per l'invecchiamento. Un vino, come diceva Stefano Bellotti, "capace di trovare l'equilibrio tra concetti opposti."

QUANDO

Il Filagnotti è un vino esuberante e travolgente capace di essere allo stesso tempo protagonista della tavola e compagno del cibo. Per una cena di compleanno a sorpresa a base di pesce e crostacei, possibilmente in coppia con il cugino Montemarino della stessa annata.

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