

## Filagnotti



BIANCO



VECCHIE VIGNE

### INFO

**Annate:** 2006, 2007, 2013, 2021

**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 affinamento 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.

