

Filagnotti



BIANCO



VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2007

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.

