Montemarino

BIANCO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2007, 2010, 2021, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Cortese
Suolo: Argilla bianca calcarea
Estensione del vigneto: 2,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, macerazione per 48 ore, pressatura dolce, defecazione statica e fermentazione spontanea in botti di rovere usate da 15 hl. Affinamento per 12 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

CASCINA DEGLI ULIVI
Ilaria Bellotti

PERCHÉ

Il Montemarino di Cascina degli Ulivi è un vino bianco macerato dall'entrata fresca e potente. Tipicamente materico e sapido, in bocca è un'esplosione di ricchezza di incredibile profondità e lunghezza. Dall'enorme potenziale d'invecchiamento, il Montemarino come diceva Stefano Bellotti, è "affascinante, indefinibile, introvabile. È il contrario del Filagnotti, un vino che invita all'introspezione."

QUANDO

Il Montemarino è un vino riservato, ma rivelatore, capace di stregare il palato fin dal primo sorso. Concedetegli tempo una volta aperta la bottiglia: vi mostrerà in successione le sue mille sfaccettature. Un vino da bosco e da riviera, da carne e da pesce, per serate edonistiche con gli amici e possibilmente in coppia con il cugino Filagnotti della stessa annata.

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