

Nibiô Terre Bianche



 ROSSO  NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Anate: 2004, 2006, 2007

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Piemonte

Vitigno: Dolcetto

Suolo: Argilla bianca calcarea

Estensione del vigneto: 2 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 35 hl

Vinificazione e affinamento: Pigiodirasatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 6 settimane in botti di rovere da 25 hl. Affinamento per 12 mesi negli stessi contenitori.

Solforosa totale: nd

Bottiglie prodotte: nd

PRODUTTORE



CASCINA DEGLI ULIVI

Ilaria Bellotti

PERCHÉ

Il Nibiô Terre Bianche di Cascina degli Ulivi è un vino rosso carnoso, sapido e intenso. Di grande materia e densità, conquista il palato sin dal primo sorso. Inebriante, morbido e a tratti rustico, con la beva sostenuta da una freschezza infinita e dal sale tipico delle argille bianche di Montemarino. Potenziale evolutivo pressoché illimitato.

QUANDO

Quando di domenica invitate il vostro amico del cuore e decidete di sbizzarrirvi in cucina con un cosciotto d'agnello, marinatelo per qualche ora con erbe e limone, poi rosolatelo e infine mettetelo in forno. Vi accorgerete tra una cosa e l'altra, che si sarà già fatto pomeriggio. In attesa che sia cotto a puntino cominciate a stappare il Nibiô Terre Bianche, ma ricordatevi se riuscite di lasciarne almeno un bicchiere a testa per l'agnello.

