Nibiô

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2009, 2011, 2012, 2013
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Dolcetto
Suolo: Argilla rossa ferrosa e calcarea
Estensione del vigneto: 4 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: Pigiodiraspatura, 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: 15.000

PRODUTTORE

CASCINA DEGLI ULIVI
Ilaria Bellotti

PERCHÉ

Il Nibio di Cascina degli Ulivi è un vino rosso vinoso, di corpo e di polpa. Dal tannino presente e marcato, sapido e lungo, mette in luce tutta la sua struttura e una grande predisposizione all'invecchiamento. Rustico e selvatico in gioventù, si acquieta con gli anni, mostrando il suo lato gentile, fine ed elegante.

QUANDO

Quando d'inverno si torna a casa, dopo una lunga giornata di lavoro, lasciatevi coccolare da un calice di Nibiò, accompagnato da una zuppa calda alla zucca o da una ribollita. Un vino che, anche se siete lupi solitari, vi farà sentire in compagnia.

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