

Variedades

100% Nibiô ("padre" del Dolcetto) de un viñedo de más de 100 años

Origen

Italia, Piamonte, Novi Ligure - Alessandria

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificación

despalillado total, maceración de 4 meses, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas en fudres de roble

Crianza

36 meses en barricas de roble

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 15 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l

**BELLOTTI NIBIÔ
PINOLO**

CASCINA DEGLI ULIVI, Novi Ligure -
Alessandria

2011 27614 75 CL

NATURAL