

Variedades

Barbera (85%), Dolcetto (10%) y Ancellotta (5%)

Origen

Italia, Piamonte, Alessandria, Novi Ligure

Suelo

arcilla roja y calcáreo

Vinificación

maceración de 2 meses, fermentación con levaduras autóctonas en un fudre de roble de 25 y 50 hl, prensado, final de fermentación durante 4 años (!) en barricas de roble de 5-7 hl

Crianza

4 años en barricas de roble de 5-7 hl

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 15 %, SO2: <10, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Más de 50€

**BELLOTTI L'ÉTOILE DU
RAISIN**

CASCINA DEGLI ULIVI, Novi Ligure -
Alessandria

2007 27608 75 CL

NATURAL