

Variedades

100% Nibiô ("padre" del Dolcetto)

Origen

Italia, Piemonte, Alessandria, Novi Ligure - Alessandria

Suelo

arcillo-calcáreo

Vinificacióndespalillado total, maceración de 40 días, fermentación
alcohólica con levaduras autóctonas en fudres de roble**Crianza**

7-8 meses en toneles de madera, más 7-8 en fudres

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 13 %, SO2: 13, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€

**BELLOTTI NIBIÔ**CASCINA DEGLI ULIVI, Novi Ligure -
Alessandria

2016 27606 75 CL

2007 27606 75 CL

NATURAL