



## Nibio 2014

*Cantina:* Cascina degli Ulivi Bellotti

*Denominazione:* Vino Rosso

*Tipologia:* Rosso

*Vitigni:* 100% Dolcetto

*Certificati:* Biodinamico, "Triple A"

*Denominazione:* Vino Rosso

*Annata:* 2014

*Grado Alcolico:* 12.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Abbinamenti:* Carne in Umido, Formaggi Stagionati, Primi Piatti di Carne

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* Sì

## Descrizione vino

Nella produzione del Nibio 2014 di Stefano Bellotti di Cascina degli Ulivi il metodo biodinamico contribuisce a rivitalizza il suolo permettendo di escludere l'utilizzo dei prodotti chimici di sintesi e producendo frutti vivi, sani, salubri e naturalmente ricchi di gusto. Le uve 100% dolcetto (chiamate nibio, un antico biotipo di dolcetto a grappolo rosso), fermentano e si trasformano in vino spontaneamente con il loro ricco corredo di lieviti indigeni, senza ricorrere a nessun additivo o artificio enologico. Il Nibio 2014 di Stefano Bellotti di Cascina degli Ulivi è un vino senza solfiti aggiunti.

## Note di degustazione

Il Nibio 2014 di Stefano Bellotti di Cascina degli Ulivi è di un profondo rosso rubino, al naso esprime note profonde di frutti rossi in confettura arricchiti da delicate note vegetali. In bocca è materico, strutturato, ricco e sostenuto da un'ottima acidità. Il finale è intrigante e di grande persistenza. Provate ad abbinare il Nibio 2014 di Stefano Bellotti di Cascina degli Ulivi con i piatti tipici della tradizione piemontese, carni bollite o primi piatti a base di pasta fresca come gli agnolotti.