



### NOVELLO

#### *Rosso Histonium i.g.t. Novello*

**Tipo di vino:** rosso novello.

**Uve:** : 100% Montepulciano.

**Zone di produzione:** colline Vastesi.

**Caratteristiche dei terreni:** i nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto, con predominanza a volte argillosa e a volte calcarea.

I terreni hanno tutti esposizione a Sud, Sud-Est, e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m. La vicinanza con il mare fa sì che il microclima delle nostre colline sia quello ottimale per la maturazione delle uve.

**Sistema di allevamento:** pergola abruzzese e G.D.C.

**Densità ceppi/ha:** densità media 3500

**Resa ettoltri di vino per ettaro:** mediamente 70

**Epoca di vendemmia:** dalla metà di Ottobre.

**Vinificazione:** la vinificazione vera e propria è preceduta dalla pratica della "macerazione carbonica". Questa consiste nella raccolta dei grappoli d'uva in piccole cassette, affinché i chicchi non si rompano, sistemandoli poi in tini chiusi sotto atmosfera di anidride carbonica. Dopo 10 giorni i grappoli, ancora integri, vengono pigiati e separati dalle bucce, attivando successivamente la classica fermentazione alcolica fino a ad avere la quasi totalità di zuccheri trasformati in alcol.

**Fermentazione:** in serbatoi di acciaio inox.

**Vista:** ha colore rosso rubino carico con leggeri riflessi violacei.

**Olfatto:** fragrante, di frutta di sottobosco matura.

**Gusto:** morbido, gradevole e vellutato.

**Gradazione Alcolica:** 12,5% Vol

**Temperatura ottimale di servizio:** 14/16°C

**Abbinamenti:** piacevole con castagne, con i salumi ed i primi piatti tipici abruzzesi.

