



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.

