

NOVELLO

Classificazione:

Puglia Indicazione Geografica Tipica.

Uve: Sangiovese.

Zona di produzione: A ridosso delle colline murgiane.

Sistema di allevamento: Pergola pugliese.

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre.

Vinificazione: Le uve, raccolte manualmente e riposte in cassette, vengono inserite integre nel maceratore, per poi essere avviate alla fermentazione intracellulare a temperatura controllata di circa 15 °C. I grappoli interi rimangono in macerazione per circa 15 giorni, favorendo lo sviluppo della macerazione intracellulare e la naturale estrazione dei caratteristici profumi e aromi fruttati. Al termine della macerazione si procede alla svinatura e il vino viene trasferito in un vinificatore a temperatura controllata, dove completa la fermentazione alcolica. Il processo è condotto con particolare attenzione alla preservazione della freschezza, della fragranza aromatica e della tipica immediatezza del vino Novello.

Note organolettiche: Nel calice il suo colore rosso rubino ha riflessi vivaci. È fresco e fragrante, con particolari note nitide fruttate di lampone, ribes e ciliegia. Il corredo aromatico fruttato è sostenuto da lievissimi accenni floreali. Tipica è la sua morbidezza e armonia di gusto. Privo di asperità, si apprezza per il suo finale pulito.

Abbinamenti gastronomici: Caldarroste, formaggi a pasta tenera, zuppa di legumi, salumi dalla bassa stagionatura, funghi alla murgiana.

Temperatura di servizio: 16 °C

Dati Analitici:

Grado alcolico svolto 12% vol

Residuo zuccherino 7,5 g/L

Acidità totale 5,60 g/L

