



NOVELLO

Marche IGT Novello

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Castel di Lama e Ascoli Piceno.

VITIGNO: Montepulciano, Lacrima.

ALTIMETRIA MEDIA: 200-300 metri s.l.m.

TERRENO: Prevalentemente argilloso, tendenzialmente calcareo a Castel di Lama, medio impasto tendente al sabbioso ad Ascoli.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.400 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 110 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPO: 2 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: A mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette.

FERMENTAZIONE: L'uva intera è posta in contenitori chiusi ermeticamente per 7-14 giorni alla temperatura di circa 30 C, previa saturazione con anidride carbonica. Una minima parte di uva, quella più in basso, resta schiacciata dal peso dell'uva sovrastante. Fuoriesce così del mosto che inizia a fermentare, grazie ai lieviti già presenti nell'uva, si produce alcol e anidride carbonica; quest'ultima saturando l'ambiente favorisce la fermentazione intracellulare con traferimento dalla buccia alla polpa dei pigmenti coloranti. Al termine del periodo di permanenza nella vasca satura di anidride carbonica, l'uva contiene una quantità di acidi di gran lunga inferiore rispetto all'origine, ed a questo punto tutta la massa viene pigiata e posta nel tino di fermentazione dove termina la trasformazione degli zuccheri in alcool.



VISTA

Rosso rubino brillante.



OLFATTO

Fresco e fragrante con sentori di frutti di bosco, fragoline selvatiche e lamponi.



GUSTO

Carattere fresco e vivace. Fruttato e morbido con un finale in cui prevalgono le note fruttate e fragranti per un sorso di grande piacevolezza.

