

NOVELLO

Terre di Chieti Igp

Annata vedi foto sito-web - litri 0,75 - **PRODOTTO** in ITALIA


CANTINA
MIGLIANICO



www.studiovanni.com

Terreno e forma d'allevamento

Uve Vitigni a bacca nera

Altimetria Da 150 a 250 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno Argilloso-Limoso

Giacitura ed esposizione Collinare, con vigneti esposti a Est e Sud-Est

Densità di impianto 1600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro 140 q.

Forma di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione

Vendemmia:

Manuale, in cassette con grappoli perfettamente integri

Macerazione delle Buccce:

Macerazione carbonica delle uve intere, per 8 - 10 giorni a 18°C

Pressatura:

Dopo la macerazione carbonica le uve vengono pigiate, diraspate e pressate in modo soffice: segue una decantazione a freddo per 36 ore

Temperatura della Fermentazione:

18°C

Fermentazione Malolattica:

No

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **12,50% Vol.**

- Estratto Secco **22 - 27 g/l**

- Acidità Totale **5,50 - 6,50 g/l**

- PH **3,30 - 3,40**

- Zuccheri Residui **6 - 8 g/l**

- Anidride Solforosa **Contiene Solfiti**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso di media intensità, vivo, con lievi sfumature violacee

Profumo: profumo caratteristico, molto variegato, con note di ciliegia selvatica, di frutti di bosco e di cannella

Gusto: leggero, suadente, con un originale equilibrio tra morbidezza, acidità e finale leggermente tannico; la facilità di beva ed il retrogusto fruttato sono i suoi punti di forza.

Modalità di Servizio

Temperatura ideale **14 - 16°C**

Si abbina perfettamente ai molti piatti autunnali, dai legumi con olio novello alle zuppe di cereali, dai funghi alle salsicce grigliate; classico l'abbinamento con le caldarroste.

Revisione (Rev, 1 - 05/06/2023)

Cantina Miglianico Soc. Coop. Agricola - Partita IVA 00092380690

Via San Giacomo, 40 - 66010 MIGLIANICO (CH) / ITALIA - tel. +39 0871 95831 - www.cantinamiglianico.it