



NOVO

MARCHE ROSSO IGT NOVELLO

Tipologia: vino rosso novello

Prima annata di produzione: 1984

Zona di produzione: collinare tipica della regione Marche

Terreno: breccioso e di medio impasto

Vitigno: Montepulciano, Sangiovese e Merlot

Sistema di allevamento: cordone speronato e doppio capovolto

Resa: 100 quintali uva per ettaro

Lavorazione: raccolta manuale delle uve, 50% macerazione carbonica per circa 10 giorni, pulizia del mosto e fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Grado alcool: 12% vol

Colore: limpido, rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: I piacevoli profumi tipici della macerazione carbonica, frutti di sottobosco

Sapore: secco, abbastanza caldo, morbido, piacevolmente fruttato

Abbinamenti: castagne, salumi tipici marchigiani, formaggi molli giovani a abbastanza profumati, minestre di pasta e legumi, tagliatelle con sugo di ceci o fagioli, crostacei e verdure con spaghetti al sugo di tonno, brodetto di pesce

Temperatura di servizio: 14-16° C

Calice consigliato: tulipano