



## 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