



Buccicatinovini Vini Bio

SCHEDA TECNICA

ETICHETTA: “NOVELLO COLLINE TEATINE BIOLOGICO”

VINO: NOVELLO IGT

UVE: MONTEPULCIANO BIOLOGICO 85% CABERNET SAUVIGNON BIOLOGICO 15%

VENDEMMIA: La raccolta avviene a cassetta nell'ultima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE: avviene con macerazione carbonica 100%. I grappoli raccolti vengono adagiati per intero in un vinificatore dedicato a macerare naturalmente per 12-15 giorni ad una temperatura di circa 30°C. Durante questo periodo all'interno degli acini avvengono delle fermentazioni intracellulari che portano alla formazione dei precursori aromatici caratteristici dei vini novelli. Finita la macerazione carbonica segue la svinatura, la pressatura soffice e fermentazione controllata. A fine fermentazione il vino novello viene stabilizzato ed imbottigliato negli ultimi gg. di ottobre e immessi al consumo dal 5 nov.

BOTTIGLIE PRODOTTE : circa 6.000 da Lt. 0,750

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi violacei intensi

Profumo: il profumo è fruttato con sentori di amarena e frutti rossi.

Sapore: vino dotato di gusto gradevole, rotondo intenso e persistente.

ABBINAMENTI: per le sue caratteristiche di freschezza si accompagna allegramente a castagne e frutta secca di stagione, ma anche a primi piatti leggeri e formaggi magri.

SERVIZIO: servire ad una T° di circa 15-18° C stappando la bottiglia al momento del consumo.