

LA PRIMIZIA DEL VINO

Novello Colline Pescaresi I.G.T.

TIPOLOGIA : Vino novello.

ZONA DI PRODUZIONE : C.da Granaro Pianella (PE).

SUPERFICIE DEL VIGNETO : ha 2.00.00.

ALTITUDINE DEL VIGNETO : m 200 s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO : Medio impasto calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Pergola abruzzese.

VENDEMMIA : Seconda decade di settembre, con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

RESA PER ETTARO : 100 q di uva.

VINIFICAZIONE : Le uve, immediatamente dopo la raccolta, vengono adagiate in cassette da 15 kg e portate in frigorifero fino al raggiungimento di 5° C. La caratteristica macerazione carbonica avviene in maceratori di acciaio inox da 50 hl, per circa 120 h; a macerazione avvenuta, le uve vengono portate a mano nella diraspa-pigiatrice. Il mosto ottenuto viene lasciato a contatto con le parti solide per un periodo di 40/45 h, tempo sufficiente a garantire il corretto svolgimento della fermentazione alcolica. Il vino viene subito refrigerato e preparato per l'imbottigliamento. La vendita parte il primo minuto dopo la mezzanotte del 6 Novembre.

COLORE : Rosso violaceo.

CARATTERISTICHE : Sentori di lampone ed altri frutti rossi, tipici del macerato carbonico. Gusto piacevole ed equilibrato, con meravigliosa persistenza aromatica.

GRADO ALCOLICO : 12,5% vol.

ABBINAMENTI : Caldarroste, marroni. Pietanze a base di funghi freschi e carciofi.

www.chiarieri.it



CHIARIERI