

NOVELLO ROCCAMONFINA I.G.P.

Il Novello Roccamonfina si ottiene con il metodo di vinificazione della macerazione carbonica. Oltre alle caratteristiche olfattive particolari, questo tipo di produzione dona al vino un colore particolarmente vivo, con tonalità che ricordano il porpora e un gusto dove predomina la freschezza degli aromi. Il Novello viene immesso sul mercato il 6 novembre di ogni anno. Un abbinamento gastronomico ottimale e tipico del vino novello è con le castagne di Roccamonfina e conseguentemente con alimenti a base di farina di castagne, come il castagnaccio. Ma non disdegna primi piatti dal sapore delicato come carni bianche, cacciagione e funghi porcini alla brace.

Nome prodotto: Novello Roccamonfina I.G.P.

Vitigno: Aglianico Taurasi

Confezionamento: 750 ml

Area di produzione: Galluccio (Ce), alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina

Denominazione: Novello Roccamonfina I.G.P.

Natura del terreno: Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi

Nr di Bottiglie prodotte: 10000

Età media delle viti: 15 anni

Cepi per Ettaro: 2200/3500

Età del vigneto: 2000

Forma d'allevamento: Guyot/Cordone speronato

Produzione per Ettaro: 120 q/ha

Raccolta: A mano in cassette da 15 kg

Epoca di vendemmia: Primi di Ottobre

Vinificazione: Macerazione carbonica

Affinamento: In acciaio minimo 30 gg

Colore: Rosso rubino con tendenza al porpora

Profumo: Franco, Vinoso con sentori di fragola, Morbido, Piacevole

Sapore al palato: Giovane, Fresco, Tenero

CARATTERISTICHE

Alcool: 12%

Acidità: 5,50 g/L Ph 3,50

Zuccheri: 8,4 g/L

Estratto secco netto: 39 g/L

Temperatura di servizio: 14/16 °C

Abbinamenti gastronomici: Ideale con affettati di ogni genere, paste asciutte dal sapore delicato, carni bianche, cacciagione e funghi porcini alla brace. Delizioso con le castagne di Roccamonfina arrostiti e con alimenti a base di farina di castagne, come il castagnaccio, le noci e la frutta secca d'autunno.



SCARICA
LA SCHEDA

Aromatico
carattere