

NOVELLO IGT “PRIMOROSSO” Vecchia Cantina

Classificazione del vino: Novello - Indicazione Geografica Tipica.

Varietà: Sangiovese e Canaiolo.

Comune di produzione: si estende nei comuni di Arezzo e Siena.

Resa per ettaro: 90 q.li uva

Altimetria dei vigneti: 300/450 metri s.l.m.

Tipologia dei terreni: autoctono medio impasto.

Sistema di allevamento: guyot e cordone speronato.

Densità di impianto: 3500/4000 piante per ettaro.

Vinificazione: macerazione carbonica per c.a. 12-14 giorni e successiva fermentazione a temperatura controllata 26°C in vasche di acciaio inox

Colore: Rosso rubino di buona intensità con riflessi violetti.

Bouquet: Fresco e fruttato con belle note di frutta a bacca rossa.

Gusto: morbido e continuo dove spiccano delicate sensazioni di frutta assieme ad una ottima vivacità.

Temperatura di servizio ideale: 16-18°C.

Abbinamento: particolarmente adatto ad essere abbinato con formaggi freschi ed affettati e diventa un “piccolo classico” con le castagne.

Wine name and classification: Novello – Indicazione Geografica Tipica (Typical Geographical Indication).

Grape varieties: Sangiovese and Canaiolo.

Production area: Arezzo and Siena.

Yield per hectare: 90 quintals of grape.

Altitude of vineyards: 300/450 m above sea level.

Soil type: autochthonous, medium texture.

Training system: Guyot and spurred cordon.

Plant density: 3500/4000 vinestocks per hectare.

Vinification: carbonic maceration for around 12-14 days followed by fermentation in stainless steel vats at controlled temperature 26°C

Colour: medium intensity ruby red with violet shades.

Bouquet: fresh and fruity with good red berry fruit notes

Taste: soft and persistent with delicate sensations of fruits and a good liveliness

Ideal service temperature: 16-18° C.

Food pairing: perfect with young cheeses and cured meat, this wine is a classic pairing with chestnuts.

