

Novello

Roccamonfina IGT



TELA

Varietà delle uve:

Aglianico 85/100%

Confezionamento: 750 ml

Area di produzione:

Galluccio, (Caserta- Italia) alle pendici del Vulcano spento di Roccamonfina

Natura del terreno:

Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi

Età media delle viti: 15 anni

Altitudine dei vigneti: 280 mt (s.l.m.)

Esposizione dei vigneti: sud-sud est

Epoca di vendemmia:

Prima metà di Settembre

Densità d'impianto: 3000/ha

Sistema di allevamento: guyot

Resa/ha: 100q

Vinificazione:

Le uve sono vinificate con la tecnica della macerazione carbonica per il 50/60%, le cassette vengono accatastate in un locale igrotermocondizionato, pressurizzato con anidride carbonica, dopo circa 15 giorni le uve subiscono una pressatura soffice ed il mosto fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata di 16/18°C

Affinamento: in acciaio inox per circa 30 giorni

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: intensi sentori di frutta fresca e marcato aroma di amarena

Palato: fresco, succoso e di piacevole beva

Gradazione alcolica: 12% vol.

Materiale di fermentazione: acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16/18°C

Imbottigliamento: fine Ottobre

Disponibilità sul mercato: Novembre

Temperatura di servizio: 12/14°C

Abbinamento gastronomici:

Primi piatti di pasta e zuppe dal sapore delicato, zuppe di pesce, carni bianche, eccellente con pizza

Grapes varieties:

Aglianico min. 85/100%

Packaging: bottles of 750 ml

Viticultural area:

Galluccio, (Caserta- Italy) to the slopes of Roccamonfina's extinct Volcano

Type of soil:

Volcanic with a good extent of microelements and mineral salts

Average age of plants: 15 years

Altitude of vineyards: 280 mt (sea level)

Exposition: south – south east

Grapes harvest time:

Early September

Vite density: 3000/ha

Training system: guyot

Yield/ha: 100q

Vinification:

Grapes are undergo to carbonic maceration for 50/60%, grapes' box and they are stored in a local thermo hygrometer pressurized carbon dioxide; after 15 days the grapes are pressed and the wine must ferment in stainless steel tanks at a temperature of 16/18 °C

Ageing: stainless steel tanks for 30 days

Color: deep red ruby

Nose: intense scents of fresh fruit and prominent black cherry's aroma

Palate: fresh, juicy and pleasant to drink

Alcoholic content: 12% vol.

Fermenters material: stainless steel tanks

Fermentation temperature: 16/18°C

Time of bottling: end of October

Time of release: November

Recommended serving temperature: 12/14°C

Suggested recipes:

"pasta" and tasty soups, fish soup, white meat, excellent also with pizza

