



Cantina di Pitigliano

## Novello

*Toscana*

I.G.T.

**NOME:**

Novello

**GRADO ALCOLICO:**

13,5% vol.

**DENOMINAZIONE:**

Novello

**DESCRIZIONE:**

Il colore è rosso porpora brillante con note violacee. Profumo che richiama la fragranza dell'uva appena raccolta con sentori di amarena. Al gusto è fresco, vivace con acidità ben bilanciata e tannini morbidi che lo rendono gradevole.

**CATEGORIA:**

I.G.T.

**ZONA**

**DI PRODUZIONE:**

Pitigliano - Manciano - Sorano

**TERRENO:**

Tufaceo - Sciolto

**ABBINAMENTI:**

Antipasti di terra, sughi a base di carne, carni bianche, arrosti, formaggi freschi o semistagionati.

**ALTITUDINE**

**DEI VIGNETI:**

320m s.l.m.

**DENSITÀ PER ETTARO:**

4000 piante

**TEMPERATURA**

**DI SERVIZIO:**

16 - 18 °C.

**FORMA**

**DI ALLEVAMENTO:**

Cordone speronato, guyot.

**FORMATI:**

0,750L

**UVAGGI:**

100% Ciliegiole.

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione alcolica con il metodo della macerazione carbonica in vinificatori in acciaio a temperatura controllata.