

CAPRICCIO D'AUTUNNO - NOVELLO I.g.p. Salento

CARATTERISTICHE VITICOLE



Vitigni: Negroamaro
Denominazione: I.g.p. Salento
Zona di produzione: Carmiano
Altitudine: 45 mt. S.l.m.
Esposizione: Ovest, Sud-Ovest
Tipo di terreno: argilloso e calcareo
Età dei vigneti: 12 anni
Tipo di allevamento: alberello pugliese
Densità di piantagione: 5.120 viti per ettaro

VINIFICAZIONE

Epoca di vendemmia: ultima di settembre e prima di ottobre
Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette
Vinificazione: L'uva intera è posta in contenitori chiusi ermeticamente per 7-14 giorni a temperatura di circa 30 °C, previa saturazione con gas anidride carbonica.
Capacità di invecchiamento: fino a 10 anni

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino brillante. Gusto fresco con sentori di frutti di bosco, fragola, lampone ed uva. Profumato, leggero, assai versatile negli accostamenti culinari.

Gradazione alcolica: 13% Vol.
Temperatura di servizio: 16-18° C.

