

I.G.T. Novello Salento

Varietà	malvasia nera di Brindisi
Classificazione	Novello del Salento
Comuni di Produzione	Brindisi e Provincia
Natura del Terreno	profondi di medio impasto
Sistema di allevamento	Alberello Pugliese e Controspalliera
Densità di impianto	4.500/5.000 piante per ettaro
Resa Per ettaro	120 q.li di uva
Vinificazione	raccolta manuale in cassette, macerazione carbonica per circa 7 gg. Svinatura e pressatura in soffice
Periodo di Affinamento	in silos di acciaio
Capacità di invecchiamento	6 mesi
Caratteristiche	Colore rosso tendente al violaceo, profumo fruttato con sentori di frutti di bosco ,armonico, rotondo e piacevole
Accostamenti	vino da tutto pasto
Parametri	alcool:12,00 - 12,50 vol.%
Temperatura di servizio ideale	14°-16° C
Bottiglia	bordolese standard uvag
Imballo	6/12 bottiglie

