



CANTINE
VOLPETTI



NOVELLO

NOTE D'AUTUNNO

Uve: Sangiovese e Montepulciano.

Sistema di allevamento: Controspalliera.

Densità di ceppi: 3.500 per ettaro.

Resa: 130 q/l per ettaro.

Epoca di vendemmia: La metà di Settembre.

Vinificazione: Dopo la macerazione carbonica per 6-7 giorni, le uve sono sottoposte a soffice pigiatura e fermentate a temperatura controllata.

Maturazione: Acciaio inox.

Grado alcolico: 11,5% vol.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso porpora, profumo fresco di fermentazione, sapore delicato e piacevolmente fruttato.

Abbinamenti gastronomici: Eccellente con la cucina autunnale ed invernale a base di carne, ottimo l'abbinamento con le caldarroste.