



NOVELLO ROSSO TERRE DI CHIETI IGP CANTINA TOLLO

DENOMINAZIONE: IGP

PROVENIENZA: ABRUZZO

COLORE: ROSSO

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5

VITIGNI PRINCIPALI: 100% MONTEPULCIANO

VINIFICAZIONE: RACCOLTA MANUALE E MACERAZIONE CARBONICA, PRESSATURA SOFFICE A TEMPERATURA CONTROLLATA

PROFUMO: INTENSAMENTE FRUTTATO CON NOTE DI FRUTTI DI BOSCO, FRAGOLA E MIRTILLO

SAPORE: FRAGRANTE, MORBISO E FRUTTATO

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: OTTIMO CON ATIPASTI, ZUPPE DI LEGUMI, SALUMI E CASTAGNE ARROSTO, PRIMI E SECONDI DELICATI A BESE DI CARNE

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C

ALLERGENI: SOLFITI