



# NOVELLO TERRE DI CHIETI IGT ROSSO “SISTINA”

**DENOMINAZIONE:** Novello Terre di Chieti IGT

**PROVENIENZA:** Abruzzo

**COLORE:** Rosso con lievi sfumature violacee

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% Vol.

**VITIGNI PRINCIPALI:** Uve a bacca rosse

**VINIFICAZIONE:** Le uve raccolte vengono immerse intere, senza essere diraspate, all'interno di contenitori ermetici, in ambienti privo di ossigeno e saturo di anidride carbonica. In fermentazione l'alcool estrae al meglio tutte le sostanze aromatiche presenti nella buccia e nella polpa dell'acino.

**PROFUMO:** Profumi di frutta a bacca rossa con sentori di Ribes e Mirtillo

**SAPORE:** Morbido, fresco con la senza zione tipica della macerazione carbonica che esalta i sapori varietali

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Primi a base di sugo, arrostiti, salumi piccanti, formaggi stagionati, pizza e castagne.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18°C

**ALLERGENI:** Contiene solfiti