



*Cantine e Vigneti Bio*

# NOVATUM

Montepulciano d'Abruzzo Biologico  
Senza Solfiti Aggiunti  
Denominazione di Origine Controllata



**TIPOLOGIA:** Rosso

**ANNATA:** 2020

**VITIGNO:** Montepulciano 100%

**ESPOSIZIONE:** Sud, sud-est

**ALTITUDINE:** 250 m s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola abruzzese e cordone speronato

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 85 q

**PERIODO DI RACCOLTA:** ottobre

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** Lunga macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** In serbatoi di acciaio inox per circa 6 mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,50% vol.

**ZUCCHERO RESIDUO:** 2,80 g/l

**ACIDITA' TOTALE:** 5,50 g/l

**COLORE:** Rosso rubino tendente al viola

**PROFUMO:** Tipico, frutti di bosco

**SAPORE:** Fruttato, secco, morbido ed equilibrato

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Salumi, piatti di terra, arrostiti di carne, cacciagione, formaggi stagionati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18° C



**TYPE:** Red Wine

**VINTAGE:** 2020

**GRAPE VARIETY:** Montepulciano 100%

**EXPOSURE:** South, south-east

**ALTITUDE:** 250 m ASL

**TRAINING SYSTEM:** Abruzzo trellis and spurred cordon

**YIELD PER HECTARE:** 85 q

**HARVEST PERIOD:** October

**VINIFICATION:** Long maceration on the skins in stainless steel tanks at controlled temperature

**AGING:** In stainless steel tanks for 6 months

**ALCOHOL CONTENT:** 12,50% Vol.

**RESIDUAL SUGAR:** 2,80 g/l

**TOTAL ACIDITY:** 5,50 g/l

**COLOUR:** Ruby red with violet hues

**NOSE:** Varietal scents of black fruit

**PALATE:** Fruity, dry, good acidity, well balanced

**WINE PAIRING:** Cured meat, roasted meat, game, aged cheese

**SERVING TEMPERATURE:** 16-18° C



**CANTINE AGRIVERDE SRL**

**VIA STORTINI 32/A – 66026 ORTONA (CH) ITALIA**

**TEL. +39 085-9032101 – [WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM](http://WWW.CANTINEAGRIVERDE.COM)**



**agriverdevinibiologici**



**agriverdevinibiologici**