



ZACCAGNINI

vignaiolo d'Abruzzo
Bolognano



Ikebana *Novello Colline Pescaresi IGT*

Tipologia: Novello Colline Pescaresi IGT

Gradazione alcolica: 12% vol

Vitigno: uve a bacca nera

Vinificazione: le uve restano per 10 giorni in ambiente anaerobico, pigiatura con diraspapigiatrice e fermentazione termocondizionata; la commercializzazione avviene subito dopo l'imbottigliamento, come da norme vigenti.

Maturazione ed affinamento: immesso in commercio subito dopo l'imbottigliamento per gustarne al meglio le caratteristiche organolettiche

Caratteristiche organolettiche: il vino si presenta di colore rosso violaceo, profumo intenso, fruttato, aromatico, tipico della tecnica di lavorazione, al palato rivela un gusto fine ed elegante, fresco e ben armonico

Longevità in bottiglia: si consiglia il consumo entro i 6 mesi successivi alla vendemmia

Temperatura di servizio: 12/14°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata