

# 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