

IKEBANA

il vino, arte dell'uomo.



cantinazaccagnini.it

IKEBANA NOVELLO / COLLINE PESCARESI IGT NOVELLO


ZACCAGNINI

Tipologia

Colline Pescaresi IGT Novello

Vitigno

Uve a bacca nera

Zona di produzione

Provincia di Pescara

Sistema di allevamento

Tendone

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente medio tardiva

Vinificazione

Le uve restano per 10 giorni circa in ambiente anaerobico ("macerazione carbonica") segue la pigiatura con diraspa-pigiatrice e fermentazione termo-condizionata.

Maturazione ed affinamento

Immeso in commercio subito dopo l'imbottigliamento per gustarne al meglio le caratteristiche organolettiche.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosso carico con riflessi violacei.

Olfatto: Il ventaglio di profumi è caratterizzato da note fruttate di ciliegia, mora e mirtillo, accenni di banana matura e chiodi di garofano.

Gusto: Dinamico e croccante, fresco e piacevole, tannicità quasi setosa.

Longevità in bottiglia

Si consiglia il consumo preferibilmente entro l'anno successivo alla vendemmia.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 12% vol

Temperatura di servizio 12-14°C

LE SELEZIONI DI MARCELLO ZACCAGNINI