

## *Ikebana*

### *Novello Colline Pescaresi IGT*



**Tipologia:** IGT Colline Pescaresi Novello

**Gradazione alcolica:** 12%

**Vitigno:** Montepulciano d'Abruzzo 100%

**Collocazione geografica del vigneto:** comune di Bolognano, c.da Pozzo - esposizione a ovest

**Tipologia del terreno:** argilloso calcareo

**Sistema di allevamento:** pergola abruzzese  
2,5x2,5/3.200 piante/ha

**Resa (uva per ettaro):** 120 q.li

**Vendemmia:** manuale seguendo le curve di maturazione

**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