

NOVELLO IGT POMPEIANO

Annata di vendemmia	2009
Tipologia	Vino rosso secco
Gradazione alcolica	11,5 % vol.
Acidità volatile	0,25 g/l
Acidità totale	5,40 g/l
Estratto secco totale	26,0 g/l
ph	3,49
SO2 libera	20 mg/l
Vitigno che compongono il vino	Sciascinoso, Suppezza, Aglianico e Piediroso
Provenienza delle uve	Vigneti collinari della penisola Sorrentina
Tipologia del terreno	Misto
Sistema di allevamento	Tendone
Resa per ettaro	90 quintali/ettaro
Vendemmia epoca	3° decade di settembre
Vendemmia modalità	Manuale in cassette forate non superiore a 20Kg
Vinificazione	Macerazione carbonica
Maturazione e affinamento	Acciaio 1 mese - bottiglia 15 giorni

Novello IGT Poggio delle Baccanti

Poggio delle Baccanti sempre attenta al panorama ampelografico campano dedica molto impegno alla vinificazione dei vitigni autoctoni lavorando con scrupolosa attenzione per meglio evidenziarne le proprie caratteristiche e proporli nelle varie tipologie. La caratteristica principale è la spiccata nota fruttata a cui unisce una buona morbidezza ed una discreta corposità. Grazie a queste sue peculiarità ottimo è l'abbinamento con i nostri piatti invernali favorendo l'utilizzo in cucina di castagne, funghi e della stessa uva.

Abbinamenti

Caldarroste
Scialatielli ai funghi porcini e castagne
Braciola di carne al ragù ripiena di uvetta e pinoli

