



NOVELLO

Marche IGT Novello

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti di proprietà situati nei Comuni di Castel di Lama e Ascoli Piceno.

VITIGNO: Uve rosse delle Marche, Lacrima.

ALTIMETRIA MEDIA: 200-300 metri s.l.m.

TERRENO: Prevalentemente argilloso, tendenzialmente calcareo a Castel di Lama, medio impasto tendente al sabbioso ad Ascoli.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.400 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO: 110 q.li di uva circa.

RESA PER CEPPPO: 2 Kg di uva circa.

VENDEMMIA: A mano, la mattina presto o nel tardo pomeriggio, in piccole cassette.

FERMENTAZIONE: L'uva intera è posta in contenitori chiusi ermeticamente per 7-14 giorni alla temperatura di circa 30°C, previa saturazione con anidride carbonica. Una minima parte di uva, quella più in basso, resta schiacciata dal peso dell'uva sovrastante. Fuoriesce così del mosto che inizia a fermentare, grazie ai lieviti già presenti nell'uva, si produce alcol e anidride carbonica; quest'ultima saturando l'ambiente favorisce la fermentazione intracellulare con traferimento dalla buccia alla polpa dei pigmenti coloranti. Al termine del periodo di permanenza nella vasca satura di anidride carbonica, l'uva contiene una quantità di acidi di gran lunga inferiore rispetto all'origine, ed a questo punto tutta la massa viene pigiata e posta nel tino di fermentazione dove termina la trasformazione degli zuccheri in alcool.*



VISTA

Rosso rubino brillante.



OLFATTO

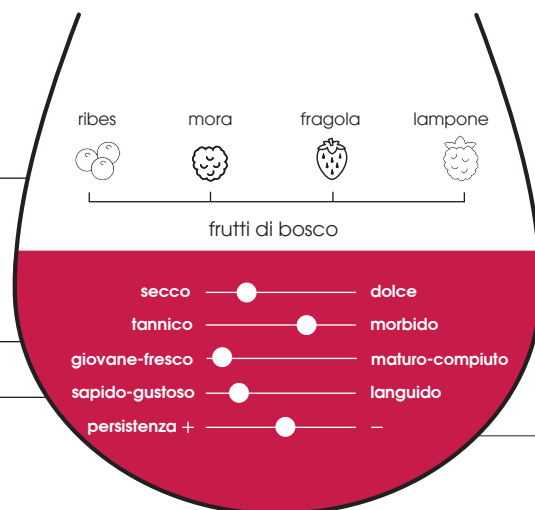
Fresco e fragrante con sentori di frutti di bosco, fragoline selvatiche e lamponi.



GUSTO

Carattere fresco e vivace. Fruttato e morbido con un finale in cui prevalgono le note fruttate e fragranti per un sorso di grande piacevolezza.

*contiene solfiti



© 2018 Kyees Srls - Tutti i diritti riservati. All right reserved

1/03/2019



NOVELLO

Marche IGT Novello

PRODUCTION AREA: Company owned vineyards located in the districts of Castel di Lama and Ascoli Piceno.

VARIETY: Montepulciano, Lacrima.

ALTITUDE: 200-300 m a.s.l.

SOIL: Mainly clay, tending towards limestone in Castel di Lama. Medium-textured, tending towards a sandy soil in Ascoli Piceno.

TRAINING SYSTEM: Cordon trained and spur pruned.

PLANT DENSITY: 5400 plants per hectare.

YIELD PER HECTARE: 110 quintals approx.

YIELD PER VINE: 2 kgs approx.

HARVEST: Hand picked in the early morning or late afternoon in small cases.

VINIFICATION: The entire grape bunch is placed in a sealed container, subject to saturation of carbon dioxide, for 7-14 days at a temperature of approximately 30°C. A small part of the grapes at the bottom are pressed by the weight of the top ones. Consequently must begins to seep out and starts fermenting. Thanks to the indigenous yeasts already present in the grapes, alcohol and carbon dioxide are produced. The latter, having saturated the environment, fosters the whole-berry fermentation which in turn transfers pigmentation from the skins to the pulp. Completed the permanence in the carbon dioxide saturated container, the grapes contain a much lower quantity of acids compared to before. All the grapes are then pressed and placed in fermenting tanks so as to complete the transformation of sugar into alcohol.



SIGHT

Bright ruby red.



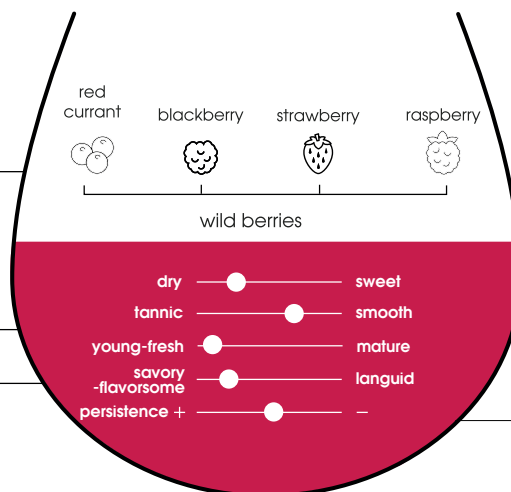
SMELL

Fresh and fragrant with scents of wild berries, wild strawberries and raspberries.



TASTE

Lively and fresh character. Fruity yet smooth with a fragrant finish providing a very pleasant mouthfeel.



© 2018 Kyas S.r.l. - Tutti i diritti riservati. All right reserved

1/03/2019



NOVELLO

Marche IGT Novello

ANBAUGEBIET: Eigene Weinberge in den Gemeinden Castel di Lama und Ascoli Piceno

TRAUBENMISCHUNG: Montepulciano, Lacrima

DURCHSCHNITTliche HÖHENLAGE: 200-300 m ü.d.M.

BODENBESCHAFFENHEIT: Überwiegend lehmhaltig, in Castel di Lama zu kalkhaltig tendierend, mittlere Mischung zu sandig tendierend in Ascoli

REBERZIEHUNG: Spanndraht

ANPFLANZUNGSDICHTE: 5.400 Stöcke pro Hektar

ERTRAG PRO HEKTAR: ca. 110 Doppelzentner Trauben

ERTRAG PRO STOCK: ca. 2 kg Trauben

LESE: von Hand, frühmorgens oder am späten Nachmittag, in kleine Kisten.

FERMENTAZION: Die ganze Traube wird hermetisch für 7-14 Tage in geschlossene Behälter gelegt bei einer Temperatur von ca. 30 °C nach Sättigung mit Kohlendioxid. Ein kleiner Teil der Trauben, der unterste, bleibt vom Gewicht der oberen Trauben zerquetscht. So tritt Most aus, der zu gären beginnt, dank der bereits in den Trauben vorhandenen Hefen. Es entstehen Alkohol und Kohlendioxid; letzteres sättigt die Umgebung und begünstigt die intrazelluläre Fermentation durch Übertragung der Farbpigmente aus der Schale in das Fruchtfleisch. Am Ende der Permanenz in dem mit Anhydrit gesättigten Tank enthalten die Trauben viel weniger Säuren als ursprünglich. An diesem Punkt wird die Masse gekeltert und in den Gärtank gegeben, wo die Umwandlung von Zucker in Alkohol endet.



FARBE

Leuchtendes Rubinrot.



DUFT

Frisch und duftend mit einem Hauch von Waldbeeren wilden Erdbeeren und Himbeeren



GESCHMACK

Frischer und lebhafter Charakter. Fruchtig und weich mit einem Abgang, bei dem fruchtige und duftenden Noten überwiegen für einen Schluck voller Anmut

