

# NERAVITE

Molise Rosso  
denominazione di origine controllata

UVAGGIO: Montepulciano 100 %.

EPOCA DI VENDEMMIA: terza decade di ottobre.

RACCOLTA: la raccolta viene fatta manualmente ed il conferimento avviene in cassoni della capacità di 20 quintali.

PIGIATURA: la pigiatura non è molto energica per rispettare l'integrità degli acini. La separazione dei raspi avviene in questa fase.

VINIFICAZIONE: macerazione in vinificatori d'acciaio di piccole dimensioni per una durata di almeno 15-20 giorni con rimontaggi programmati del mosto. La temperatura di fermentazione viene impostata a 28°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,0 % vol.

ASPETTO: colore rosso rubino intenso

SENSAZIONI OLFATTIVE: elegante al naso, sentore di amarena, confettura di more.

GUSTO: secco, caldo, lievemente tannico persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 ° C.

ABBINAMENTO: carni rosse, primi piatti importanti, cacciagione, formaggi e salumi tipici Molisani.



# NERAVITE

Molise Red  
DOC

Grape variety: Montepulciano 100%

Harvesting time: the third ten days of October.

Harvesting: Grapes are harvested by hand and they're picked up into large cases of 20 quintals capacity.

Crushing: crushing isn't made very energetically, to respect the grapes integrity. The destemming is made in that phase.

Vinification: maceration in small steel fermentation tanks, for at least 15 V 20 days, with programmed stirs of the must.

The fermentation: temperature is kept at 28° C.

Alcoholic content: 13,0 % vol.

Colour: intense ruby red.

Aroma: elegant at nose, with a scent of black cherry and blackberry jam.

Flavour: dry, warm, persistent taste, with soil tannins.

Serving temperature: 18-20° C.

Recommended with: red meats, important first courses, wildfowl, typical Molise cheeses and cold cuts.