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: Montepilciano 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 energically. to respect the grapes integrity. The destemminig is made in that phase.

Vinification: maceration in small steel fermentation tanks. for at least l5 V 20 days. with programmed stirs ofthe 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.