NOVARIPA
RADICE ITALIANA

MONATIC White
Abruzzo DOP
Pecorino

Uva: Pecorino.
Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.
Altitudine: 200 m. sul livello del mare.
Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese.
Vendemmia: raccolta tardiva di metà settembre.
Vinificazione: le uve raccolte a mano, dopo la fase di pigiatura, vengono raffreddate e lasciate a contatto con le bucce per circa 6/8 ore (criomacerazione). Segue la separazione delle stesse con pressatura soffice e fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15-18 °C.
Affnamento: in acciaio con batonnage.
Dati tecnici: residuo zuccherino 4 g/l, Acidità totale 5,80 g/l, pH 3,30.
Occasione: cene di lavoro a base di pesce quali salmone o spigole.

Grape: Pecorino.
Soil: medium texture tending to clayey.
Altitude: 200 m. above sea level.
Training system: Abruzzo Pergola.
Harvest: late harvest in mid-September.
Vinification: the grapes harvested by hand, after the crushing phase, are cooled and left in contact with the skins for about 6/8 hours (cryomaceration). Separation of the grapes with soft pressing and alcoholic fermentation at a controlled temperature of 15-18 °C.
Ageing: in stainless steel tanks with batonnage.
Technical data: residual sugar 4 g /l, total acidity 5.80 g / l, pH 3.30.
Occasions: business dinners with fish dishes like salmon and seabass.

Gusto: strutturato con finale sapido.
Taste: Well structurated with a sapid finish.

Bouquet: salvia
Sage.

Temperatura di servizio: 8-10°C.
Service temperaure: 8-10°C.