

NOVARIPA  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
DOC/DOP RISERVA

**Gusto:** elegante e finale soffice. / **Taste:** elegant with a soft ending.



**Bouquet:** prugna matura / ripe prune.



**Temperatura di servizio:** 18-20°C.  
**Service temperature:** 18-20°C.



**Uva:** Montepulciano.

**Terreno:** medio impasto tendente all'argilloso.

**Altitudine:** 250 m sul livello del mare.

**Sistema di allevamento:** pergola abruzzese e filari a cordone speronato.

**Vendemmia:** per raggiungere una più elevata qualità delle uve e esaltare le caratteristiche del vitigno, viene effettuata nel mese di agosto un diradamento dei grappoli a seguito del quale inizia la raccolta nei primi mesi di ottobre.

**Vinificazione:** uve raccolte a mano vengono vinificate a contatto con le bucce in serbatoi di acciaio a temperatura controllata 28-30 °C. Terminata la fermentazione alcolica, si avvia la fermentazione malolattica.

**Affinamento:** parte in acciaio e parte in botti di rovere.

**Dati tecnici:** residuo zuccherino 4,5 g/L, acidità totale 5,50 g/L, pH 3,55.

**Occasioni:** cene a base di carne arrosto, stinco di maiale, porchetta.

**Grapes:** Montepulciano.

**Soil:** medium texture tending to clayey.

**Altitude:** 250 m MSL.

**Training system:** Abruzzo pergola and spurred cordon rows.

**Harvest:** in order to reach a higher quality of the grapes and to enhance the vine characteristics, in the month of August a thinning out of the bunches is done. The harvest begins in the first months of October.

**Vinification:** hand-picked grapes are vinified with skin contact in stainless steel tanks at a controlled temperature of 28 -30 °C. Once the alcoholic fermentation is complete, the malolactic fermentation starts.

**Ageing:** part in stainless steel and part in oak barrels.

**Technical data:** residual sugar 4,5 g/L, total acidity 5,50 g/L, pH 3,55.

**Occasions:** dinners with roasted meat, pork hock, Italian spit-roasted pork.