



Novello

Indicazione Geografica Protetta

Zona di Produzione

Matera

Uvaggio

Primitivo (80%) e Sangiovese (20%)

Altitudine

265 mt s.l.m.

Forma di Allevamento

Cordone speronato

Sesto d'impianto

mt. 2,5 x 1,00

Piante ha

4.000

Produzione ha

q.li 100/120

Raccolta

Manuale

Vinificazione

Fermentazione a 25° per circa 8 giorni,

Pressatura soffice

Affinamento

in Acciaio

Grado Alcolico

12% Vol.

Colore

Rosso rubino vivace