



NOVELLO VENETO IGT

Questo vino viene ottenuto con uno speciale procedimento di fermentazione a macerazione carbonica. L'uva usata è la Corvina un'uva tipica selezionata nei vigneti collinari intorno a Negrar, nella zona del Valpolicella Classico. Le uve, perfettamente sane e mature, vengono fatte sostare intere e non pigiate in tini di acciaio inox saturi di anidride carbonica. Durante questo periodo avviene la fermentazione intracellulare, a temperatura ambiente, con l'estrazione delle sostanze aromatiche presenti nella buccia. Dopo alcuni giorni l'uva viene pressata e il mosto fatto fermentare a temperatura controllata. Quindi dopo la svinatura ed un breve affinamento in tini di acciaio inox si procede all'imbottigliamento.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora. Profumo: fruttato, floreale e vinoso. Sapore: fresco e fruttato.

IL VIGNETO

Situato a sud della Valpolicella su pendii moreniche. Sistema di allevamento: pergoletta doppia. Età delle viti in produzione: da 15 a 20 anni. Carico di gemme per ceppo: 18. Densità di impianto: 3.300 viti per ettaro. Resa per ettaro: 80 hl.

ABBINAMENTI IN CUCINA

Cucina autunnale, funghi, arrostiti e caldarroste.



UVAGGIO
100%
Corvina



TIPOLOGIA
Vino rosso secco



FORMATO
750 ml



TEMP. SERVIZIO
14° | 16° C



GRADO ALCOLICO
12,10% vol

LA PRODUZIONE

Vendemmia: fine Settembre, con selezione esclusivamente manuale. Vinificazione: le uve, perfettamente sane e mature, vengono fatte sostare intere e non pigiate in tini di acciaio inox saturi di anidride carbonica. Durante questo periodo avviene la fermentazione intracellulare, a temperatura ambiente, con l'estrazione delle sostanze aromatiche presenti nella buccia. Dopo alcuni giorni l'uva viene pressata e il mosto fatto fermentare a temperatura controllata. Quindi dopo la svinatura e un breve affinamento in tini di acciaio inox si procede all'imbottigliamento. Stabilizzazione: a freddo.