



# Novello

## MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## ROSSO

Ed ecco dopo appena 40 giorni dalla vendemmia il Novello, giovani giovanile, e innovativo ma che rispetta i nostri canoni di tradizionalità

Vitigno: Barbera 60% - Pinot nero 20% - Dolcetto 20%

Grado: 12,5 % vol

Colore: Rosso

Tipologia: Leggermente mosso, Amabile

Colore: Rosso intenso tendente cardinalizio

Profumo: Intenso, fresco, con sentori di frutta giovane e di bosco, lamponi e mirtilli

Gusto: Fresco e morbido, leggermente amabile, con note fruttate, poco tannico

Temperatura: Servire a 14-16°C

Epoca di vendemmia: Metà Settembre

Vinificazione: Le uve vengono diraspate, gli acini interi trovano posto in autoclavi d'acciaio, le quali vengono saturate con anidride carbonica. Il processo fermentativo dunque viene svolto all'intero dell'acino intero, per 4/5 giorni a temperatura controllata di 20-22°C, questo ne comporta un mantenimento degli aromi fruttati e la possibilità di imbottigliarlo già dopo circa 40 giorni dalla raccolta

Malo-lattica: No

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie



Abbinamenti: Antipasti salumi e formaggi non troppo stagionati, piatti di carne bianca e rossa non elaborati.

