

## MONFERRATO D.O.C. NOVELLO

<b>Vitigni utilizzati:</b>	Barbera / Dolcetto / Freisa
<b>Resa media:</b>	65 hl/ettaro
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,0 % vol.
<b>Temperatura di degustazione:</b>	14 – 16° C.



Le tre varietà per la produzione di questo Novello provengono da tre diverse aree del Monferrato, vocata ciascuna alla coltivazione di uno specifico vitigno.

**Tecnica della macerazione carbonica:** Per la produzione del vino novello si segue la tecnica della cosiddetta *macerazione carbonica*. I grappoli, appena raccolti, vengono lasciati intatti in contenitori saturi di anidride carbonica dove ha inizio la fermentazione, già all'interno dell'acino. Questa operazione, che avviene separatamente con la totalità delle uve, permette un rapido abbassamento dell'acidità e lo sviluppo di un grande ventaglio di profumi floreali e fruttati. Si ottengono, quindi, vini dall'aroma gradevole che ricorda i frutti di bosco (fragola, lampone, ribes), di prontissima beva, leggeri e freschi al palato, molto versatili negli accostamenti culinari. Il successivo assemblaggio dei tre vini avviene con percentuali variabili di anno in anno, al fine di ottenere il miglior equilibrio. E' un vino destinato ad essere consumato giovane e viene proposto al mercato a partire dal 6 novembre di ogni anno; ma si conserva perfettamente e può essere consumato anche nell'anno successivo alla vendemmia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

<b>Colore:</b>	rosso rubino intenso e riflessi violacei
<b>Profumo:</b>	fruttato, fragrante, delicato e fresco
<b>Sapore:</b>	vinoso, con un gradevole retrogusto di frutta e con sentore tipico dovuto alla tecnica di produzione.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:

Il novello si abbina ad antipasti, primi piatti leggeri, formaggi delicati. Adatto anche come vino da tutto pasto.

### BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE:

Calice Medio



**Conservazione:** in ambiente fresco e al riparo dalla luce, da consumare preferibilmente entro 2 anni dalla vendemmia.