



MONFERRATO D.O.C. NOVELLO

INFORMAZIONI TECNICHE:

Resa media: 65 hl/ettaro
Gradazione alcolica: 12,50 % vol.
Zuccheri: 4 gr/l $\pm$ 2
Acidità totale: 5,50 gr/l $\pm$ 0,5

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

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 1 novembre di ogni anno; ma si conserva perfettamente e può essere consumato anche nell'anno successivo alla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

La piacevole delicatezza di questo vino ne permette l'abbinamento ad antipasti, primi piatti leggeri, formaggi freschi e ricette autunnali a base di castagne. Adatto anche come "vino a tutto pasto".

NOTE PER LA DEGUSTAZIONE:

Temperatura di servizio: 14 - 16° C

Referenza	Formato	EAN bottiglia	Imballo	Dimensione imballo	Peso imballo	Pallet	Box Pallet	Box Pallet
Monferrato DOC Novello	cl 75	8007430 102801	6 pz x ct	cm 23x16x31	kg 6,85	96 ct = 4x24	108 bt = 3x36	144 bt = 4x36