

Novello 2025

Un vino rosso ottenuto da uve Merlot e Cabernet.

Zona di produzione

Vigneti dei colli asolani

Altitudine

circa 120 m s.l.m.

Tipo di suolo

Terreno fertile di composizione argilloso-calcareo.

Ben drenato.

Sistema di allevamento

Sylvoz e Guyot

Piante per ettaro

4.000

Periodo di vendemmia

Prima decade di ottobre.

Metodo di vinificazione

La tecnica tradizionale di macerazione carbonica dell'uva intera crea un vino giovane, il "novello," il primo vino della vendemmia appena conclusa. Il brevissimo tempo di produzione non rende questo vino corposo e troppo strutturato, ma al contrario, il "novello" è un vino ricco di aromi e fragranze.

Caratteristiche

Novello 2025 è un vino rosso con riflessi violacei, sentori di frutta rossa come fragola e lampone, e un gusto morbido e fragrante.

Ideale da servire con

Primi piatti speziati, piatti di carne.

Ottimo con prodotti stagionali, come le castagne.

Temperatura di servizio

15°C

nel periodo primaverile/estivo servire a una temperatura di 8°C

Dettagli tecnici

Alcool 11,5% vol.

Acidità 5 g/l

