



## NOVELLO VENETO IGT

Acest vin este obtinut printr-un proces special de fermentare numit macerare carbonica. Soiul de struguri folosit pentru acest vin este Corvina: un strugure tipic cultivat în podgoriile deluroase din jurul Negrar, în zona Valpolicella Classico. Cel perfect sănătos și strugurii copti sunt lăsați întregi în rezervoare de oțel inoxidabil saturate cu dioxid de carbon și nu sunt presați. In aceasta perioada are loc fermentatia intracelulara la temperatura camerei, cu extragerea substantelor aromatice prezente in pielite. După câteva zile, strugurii sunt presați, iar mustul este fermentat la o temperatură controlată. Apoi, după rafturi și scurtă învechire în cuve de inox, vinul este îmbuteliat.

**Culoare:** roșu rubiniu intens cu reflexe violete. Buchet: fructat, floral și vinos.

**Gust:** proaspăt și fructat

### VIILE

Situate în sudul Valpolicellei pe pante morenice.

Sistem de susținere: pergoletă dublă

Vârsta viilor în producție: de la 15 la 20 de ani.

Încărcarea mugurilor pe butaș: 18.

Densitatea plantării: 3.300 vițe/ hectar

Randament/ hectar: 80 hl.



### SOIURI DE STRUGURI



70% Corvina

15% Corvinone

15% Rondinella



### TIP DE VIN

Vin rosu SEC



### FORMAT

750 ml



### TEMP. DE SERVIRE

18-19 °C



### GRADUL ALCOOLIC

16% vol

### PROCESUL DE PRODUCȚIE

Recolta: sfârșitul lunii septembrie, cules exclusiv manual.

Vinificație: strugurii perfect sănătoși și copti sunt lăsați întregi în rezervoare de oțel inoxidabil saturate cu dioxid de carbon și nu sunt presați. In aceasta perioada are loc fermentatia intracelulara la temperatura camerei, cu extragerea substantelor aromatice prezente in pielita. Dupa cateva zile strugurii sunt presati si mustul este fermentat la temperatura controlata. Apoi, după rafturi și scurtă învechire în cuve de inox, vinul este îmbuteliat. Stabilizare: la rece.

### ASOCIERE CULINARA

Bucătărie de toamnă, ciuperci, fripturi și castane prăjite.