

NOVELLO

Vigneti delle Dolomiti Igt



ZONA DI PRODUZIONE

Nasce da sole uve di Teroldego, varietà autoctona principe della Piana Rotaliana.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Macerazione carbonica dei grappoli interi per 6-7 giorni a circa 27° C. Segue pressatura e fermentazione a temperatura controllata di 20° C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino, con riflessi violacei. Il profumo è intenso, fruttato e presenta note di frutti di bosco. Al palato si presenta secco, fruttato e morbido.

GRADO ALCOLICO

12,5 %

ABBINAMENTI

È ideale con piatti leggeri ma saporiti, come carni cotte alla brace e salumi. Tipicamente, è abbinato alle caldarroste.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C