



Italy

Veneto

## NOVELLO



<b>Benennung:</b>	Novello Veneto IGT
<b>Traube:</b>	Merlot und Cabernet Sauvignon
<b>Erstes Produktionsjahr:</b>	1998
<b>Region:</b>	Veneto

### Im Weinberg

<b>Boden:</b>	Ton - tief
<b>Höhenmessung und Exposition:</b>	50 m.s.l.m. nach Süden ausgerichtet
<b>Alter des Weinbergs:</b>	10 Jahre
<b>Ertrag der Trauben:</b>	150 q.li/ha
<b>Erziehungsform:</b>	guyot
<b>Ernte:</b>	von Hand

### Im Weinkeller

**Weinherstellung:** Kohlensäuremischung: Die ganzen Trauben werden in Kästen gelegt, die anschließend mit Kohlendioxid gesättigt werden und in denen sie etwa 5-7 Tage lang bei 30° C verbleiben. Unter diesen Bedingungen wird im Beereninneren eine Fermentation erzeugt, die ohne Einsatz von Hefe eine geringe Menge Zucker in Alkohol umwandelt und bestehen bleibt, wenn die Zellen aufgrund des Alkohols ersticken. Dieses Verfahren ermöglicht die Erzeugung von Duftstoffen, kräftigen Farben, feinen Tanninen und unterstützt typisch herbstliche Kombinationen wie Kastanien, Pilze als Vorspeise sowie als Würze zu Saucen, Salami und Käsegerichten.

<b>Alkoholgehalt:</b>	11,5% vol.
<b>Zucker:</b>	8 g/l

### Verkostung

<b>Farbe:</b>	rot mit violetten Reflexen
<b>Bouquet:</b>	Noten von Waldbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren
<b>Geschmack:</b>	frisch und harmonisch, leicht tanninhaltig

### Service

**Speiseempfehlung:** Kombinationen typisch für die Herbst-Saison, wie Kastanien, Pilze als Vorspeise und als Gewürz Sauce, Salami und Käse Gerichte

