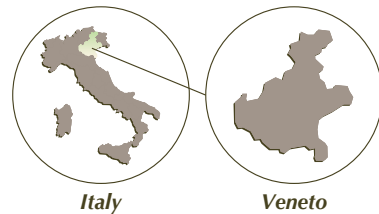


PERLAGE

— WINERY —



Italy

Veneto

NOVELLO



Denominazione:	Novello Veneto IGT
Uve:	Merlot e Cabernet Sauvignon
Primo anno di produzione:	1998
Area:	Veneto

in vigna

Suolo:	argilloso - profondo
Altimetria ed esposizione:	50 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	10 anni
Resa delle uve:	150 q.li/ha
Sistema di allevamento:	guyot
Vendemmia:	manuale

in cantina

Vinificazione:	macerazione carbonica: i grappoli interi vengono messi in cassoni saturati successivamente di anidride carbonica dove restano per circa 5-7 giorni a 30°C. In queste condizioni, all'interno dell'acino, si produce una fermentazione che, senza intervento di lieviti, trasforma una piccola quantità di zucchero in alcool e si arresta quando le cellule muoiono per l'alcol e per asfissia. Questa tecnica favorisce la formazione di sostanze profumate, colori intensi e tannini delicati
Grado alcolico:	11,5% vol.
Zuccheri:	8 g/l

in degustazione

Vista:	rosso con sfumature porpora
Olfatto:	sentori di frutta di sottobosco, mora, mirtilli
Gusto:	fresco e armonico, leggermente tannico

in servizio

Abbinamenti consigliati:	abbinamenti tipici della stagione autunnale, quali le castagne, i funghi come antipasto e come condimento al sugo, piatti di salami e formaggio
---------------------------------	---

