



## VINO NOVELLO I.G.T. DELLE VENEZIE LINEA SF

È il primo vino della nuova annata.  
Una tradizione non solo veneta ma che qui ha trovato radici profonde.

Classificazione:	Novello I.G.T. delle Venezie
Zona d'origine:	Fascia Pedemontana Collinare del Trevigiano.
Vitigni:	70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.
Vinificazione:	Viene prodotto con la tecnica della macerazione carbonica, ideata da Pasteur nell'Ottocento e perfezionata da Flanzy nelle zone del Beaujoulais. Le uve selezionate, mature ed integre, vengono conservate per alcuni giorni in particolari tini di acciaio inox chiusi, saturi di gas carbonico generato dai lieviti. In carenza di ossigeno, negli acini si verificano importanti reazioni biochimiche e si generano aromi che non esistevano nell'uva fresca. Le uve vengono poi vinificate e danno origine a un vino molto profumato e dal gusto morbido, intensamente fruttato.
Maturazione:	Per breve tempo in tini di acciaio inox.
Longevità:	Nonostante sia consigliato berlo in gioventù (6-10 mesi), questo vino si mantiene bene anche dopo un moderato invecchiamento.
Colore:	Rosso rubino piuttosto carico, vivo e brillante.
Profumo:	Netto, marcatamente fruttato con sentore caratteristico di macerazione carbonica.
Sapore:	Secco, fresco, piacevolmente equilibrato, morbido e delicato.
Gradazione alcolica:	12% Vol.
Acidità totale:	5,5 - 5,8 g/l
Zuccheri residui:	8 - 10 g/l
Temperatura di servizio:	14 - 16° C.
Abbinamenti consigliati:	Da abbinare a tutti i piatti della cucina e particolarmente con antipasti, primi piatti, salumi, carni bianche e caldarroste.