



El Vin Novo Novello

El Vin Novo è prodotto con il 100% di uve Merlot con macerazione carbonica. L'uva Merlot viene raccolta a mano e messa in cassette, selezionando i grappoli sani, per essere depositata poi all'interno di un recipiente in acciaio adibito alla macerazione carbonica. Nel recipiente completamente chiuso viene aggiunta Anidride Carbonica e fatto uscire l'Ossigeno fino alla saturazione. Si lascia riposare l'uva per circa 10 – 15 giorni mantenendo una temperatura sui 24°C. Con questo metodo gran parte delle sostanze contenute nelle bucce (antociani e composti aromatici) passano nella polpa e con l'avvio della fermentazione permettono di sviluppare un bouquet fruttato molto intenso. Alla fine del periodo di macerazione, l'uva viene tolta dalle cassette, pigiata e segue il processo di vinificazione tradizionale. Il Novello può essere messo in commercio solo dopo il 5 Novembre dell'anno di produzione.

Dati analitici

Alcol: 11,40 % vol
Zuccheri riduttori: 15,00 g/l
Acidità fissa: 5,60 g/l
Ph: 3,38
Solforosa totale: 130 mg/l

Grappolo

Vigneto: Ha 1,40
Ceppi per ettaro: 3.050 viti
Anno impianto vigneto: 2003
Sistema di allevamento: sylvoz
Terreni: argilloso – medio impasto
Raccolta uve: manuale con cassette da 15 Kg,
Vinificazione: macerazione carbonica per 10 giorni, diraspa-pigiatura , fermentazione a temperatura di 22°C, travasi e riposo sulle fecce nobili fino al momento della filtrazione con filtro tangenziale.
Imbottigliamento: presso Cantine Introvigne (TV).

Il Vino

Il Novello di Cà Bonetto ha un colore rosso intenso tendente al violaceo, giovane e fresco è il primo vino dell'annata che viene commercializzato, le sue caratteristiche principali sono il profumo intenso di frutta rossa, la leggerezza dovuta alla gradazione contenuta, morbido e piacevolmente equilibrato.

Accostamenti Gastronomici

Si abbina bene a molte portate ad eccezione di piatti eccessivamente speziati e dolci. Và servito alla temperatura di 14 - 16°C.

