

---

Specialità

# Novello

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Il Novello nasce da sole uve di Teroldego Rotaliano, coltivato nell'omonima Piana, ed è un vino dal gusto fruttato e dal profumo intenso.



## Zona di produzione

Per la produzione di questo vino vengono usate le uve provenienti dalle zone più fresche e ventilate, dove le uve maturano una piacevole freschezza aromatica e una gentile struttura.

Uve Teroldego

## Vinificazione

Le uve vengono raccolte intorno alla prima settimana di settembre e sottoposte alla cosiddetta "macerazione carbonica", per esaltarne la fruttuosità. I grappoli interi vengono messi in vinificatore specifico e previamente saturata di anidride carbonica dove restano per 8-10 giorni a circa 27-30° C. Durante questo periodo all'interno dell'acino avvengono naturalmente delle trasformazioni chimiche che sono alla base dell'originale e tipico profilo aromatico che caratterizza il nostro Novello. Alla fine del periodo di macerazione carbonica, segue pressatura e fermentazione del mosto a temperatura controllata di 22-24° C. Dopo un breve periodo di maturazione in vasca, il novello viene stabilizzato, filtrato e imbottigliato.

Grado alcolico



Specialità

# Novello

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

12,5%

Temperatura di servizio



  
**MEZZACORONA**  
1904