



CA' Baradei

NOVELLO



Vitigno

Merlot e Cabernet Franc.

Descrizione

Vino ottenuto dall'unione di due uve: il merlot e il cabernet franc con procedimento di vinificazione a macerazione carbonica. Le uve vengono riposte coi grappoli interi in vasche che vengono chiuse dopo essere state saturate con l'anidride carbonica, questo per impedire ogni contatto con l'ossigeno e favorire la fermentazione che avverrà ad una bassa temperatura. Il vino Novello è leggero e pronto da bere in poche settimane dopo la vendemmia (vendibile dal 30 ottobre della vendemmia in corso). Il veneto è la regione che produce più novello in Italia, dal disciplinare deve essere interamente prodotto con uve della raccolta in corso.

Note sensoriali

Profumo e gusto sono molto fruttati e freschi. I profumi primari ricordano i frutti di bosco, il lampone e la fragola mentre quelli fraterari sono della viola e della rosa. Al gusto è equilibrato con tannini delicati. Non indicato all'invecchiamento.

Abbinamenti

Come da tradizione da sempre abbinato alle castagne. Si accompagna inoltre ai salumi, formaggi piccanti, la pasta al ragù, zuppe di funghi o carni poco elaborate.

%vol 11,5



16/18 °C



Bordolese



Confezione
da 12 bottiglie



Disponibile in
confezione regalo

CA' Baradei