

## MONFERRATO NOVELLO

Il primo vino dell'annata.  
Ottenuto con la tecnica della macerazione carbonica: si lasciano macerare i grappoli interi raccolti a mano con cura in recipienti in assenza di ossigeno per un paio di settimane.

In seguito si procede con l'ammostatura e la conduzione della fermentazione in modo tradizionale.

Il prodotto ottenuto presenta caratteristiche estremamente fruttate, un deciso abbattimento dell'acidità (caratteristica dei vini nuovi). Si tratta quindi di un vino da consumare molto giovane.

Il colore tipico è rosso vivo e acceso, brillante e cristallino.

Il profumo caratteristico del Novello è molto fruttato ed aromatico.

Al palato è morbido, fresco, armonico, piacevole e con sentori floreali.

E' il vino ideale da abbinare a prodotti tipici autunnali, particolarmente castagne e "bagna cauda piemontese".



<i>Vitigno di origine:</i>	<i>Barbera 100%</i>
<i>Zona di origine:</i>	<i>Mongardino-Vigliano d'Asti</i>
<i>Esposizione:</i>	<i>Varie</i>
<i>Altitudine:</i>	<i>200/250 m.s.l.m.</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>13,0 %vol</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>macerazione carbonica</i>
<i>Annate disponibili</i>	<i>solo l'ultima vendemmia (da Novembre per pochi mesi)</i>
<i>Abbinamenti:</i>	<i>Vino da tutto pasto. Ottimo con piatti tipici autunnali, primi, ravioli e tagliatelle</i>

*Conservare al buio in ambienti freschi esenti da sbalzi di temperatura.*

*Servire fresco..*

