

Novello

VINO ROSSO

Vino Novello ottenuto da macerazione carbonica di uve Cabernet. Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: sfumature di lampone evidenziando la nota di frutti rossi. Sapore: vivace, fresco e armonico. Abbinamenti: ottimo con piatti di carne bianca o rossa e con formaggi di media stagionatura.

Zona di produzione: Provincia di Treviso

Vitigno: Cabernet

Caratteristiche chimiche:

Alcol effettivo, % vol 12 +/- 0,50 | Zuccheri, g/l inferiore a 2,7 | Acidità totale, g/l 5,30 +/- 0,30

Caratteristiche fisiche: pressione afrometrica Bar a 20°C – /

Temperatura di servizio: 13-14°C

Bottiglie di vetro di capacità da 0,750 l confezionate in cartoni da 6 o 12.