



SCHEDA VINI

NOVELLO DI FRANCESCO Oltrepò Pavese IGP



12%

Grado
alcolico

100%

Pinot Nero

10-12°

Temperatura
di servizio

TIPOLOGIA DI VINO: Denominazione di Origine Protetta

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

DENSITÀ D'IMPIANTO: 4.000 ceppi/Ha

TERRENO: argilloso calcareo

VINIFICAZIONE: tecnica di macerazione carbonica. Le uve vendemmiate a mano in cassetta, vengono selezionate e introdotte integre in vasca per dar luogo alla fermentazione malolattica e alla degradazione degli acidi presenti negli acini. Segue normale processo di vinificazione in rosso

AFFINAMENTO: vino da bere già ad un mese dalla vendemmia all'imbottigliamento

IMBOTTIGLIAMENTO: mese di novembre

ACIDITÀ FISSA: 6,50

PH: 3,40

ESTRATTO SECCO: 25,00

NOTE DEGUSTATIVE: vino Novello ottenuto da uve Pinot Nero dal colore rosso porpora vivo e brillante, schietto nella ricchezza di profumi fini e intensi che evocano la giovinezza dal floreale alla frutta rossa ai frutti di bosco ribes nero, mirtilli. Al palato è leggero, pieno e morbido, "vino di pronta beva"

ABBINAMENTI CIBO: come aperitivo - risotto con funghi - caldarroste - castagnaccio - salumi in genere

ABBINAMENTO REGIONALE: bruschetta di pane giallo con cipolla rossa

SPECIALI

