



## 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

CONTIENE SOLFITI  
PRODOTTO IN ITALIA

SPECIALI

