

## NOVELLO

### INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA TOSCANA

*Il vino Novello è della vendemmia il primo prodotto ad essere consumato. Noi però per novello non intendiamo solamente il vino nuovo dell'annata, ma bensì il vino prodotto con tecniche particolari, atte a conferire quei profumi peculiari e quelle caratteristiche di morbidezza e rotondità che lo rendono adatto al consumo immediato.*

**Uve usate:** Canaiolo, Sangiovese e altri vitigni in piccole quantità; l'uva raccolta con accuratezza viene posta in casse di piccole dimensioni, per impedirne lo schiacciamento.

**Tecnica di vinificazione:** cento per cento macerazione carbonica.

**Colore:** rosso rubino vivo con riflessi violacei.

**Profumo:** caratteristico di macerazione carbonica, fruttato, con sensazioni che ricordano la ciliegia, la fragola, ma soprattutto l'uva fresca di vendemmia.

**Sapore:** morbido, vinoso, di medio corpo, pieno di brio, con sensazioni retronasali simili a quelle percepite all'olfatto. Fragrante di uva appena spremuta.

**Gradazione:** 12.50-13.00% vol.

**Temperatura di servizio:** 13°C; temperatura di cantina.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale con affettati di ogni genere, paste asciutte, carni alla griglia, cacciagione, funghi porcini alla brace, delizioso con le castagne arrosto, noci e frutta secca d'autunno.

