

Castel Novo Valpolicella DOC



Questo vino è prodotto con uve provenienti dalla zona del Valpolicella situata a nord della città di Verona ai piedi dei monti Lessini.

Formato: 750 ml.

Tipologia: Vino rosso secco.

Vitigni: Corvina Veronese 65%, Rondinella 25%, Corvinone 10%.

Caratteristiche e collocazione dei vigneti: Vigneti situati in posizione collinare o pedecollinare, con esposizione a sud, di natura calcarea.

Sistema di allevamento: a spalliera o pergola semplice.

Resa per ettaro: 84 hl.

Vendemmia: Seconda decade di ottobre.

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve. Fermentazione in fermentini con tecnologia "Ganimede", temperatura di fermentazione 24° - 26°. Macerazione di 8 gg. Conservazione in acciaio inox

Stabilizzazione: Chiarifica, refrigerazione e imbottigliamento sterile.

Dati analitici: Alcol 11,5%.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: intenso, con sentori di viola e frutta rossa.

Sapore: pieno, vellutato e armonico con note di frutta fresca ed equilibrio tra tannini e consistenza acida.

Metodo di servizio: servire alla temperatura di 18° - 19°.

Gastronomia: Si abbina molto bene con tutti i tipi di carne e formaggi.