NOVELLO – LOGGIA DEL SOLE

IGT

ZONA DI PROVENIENZA:
Toscana.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:
Zone collinari con altitudine max di 700 mt. slm e terreni costituiti da substrati arenacei, calcareo marnosi, scisti argillosi e da sabbia.

VITIGNI:
Sangiovese al 100%.

COLORE:
Rosso porpora intenso,con riflessi violacei.

CARATTERISTICHE:
Vino con bouquet ampio dal floreale al fruttato con note di lampone e frutti di bosco, gusto secco e armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Vino particolarmente indicato con primi piatti leggeri, pietanze con carni bianche, frutta secca e castagne arrosto.

DEGUSTAZIONE:
Servire alla temperatura di 14°-16° C, da consumarsi nell'annata di produzione.

VINIFICAZIONE:
Per la produzione del vino novello, le uve vengono raccolte in settembre, ed i grappoli, integri come sui tralci, vengono posti all'interno di apposite vasche, nelle quali dopo aver prodotto il vuoto d'aria viene immessa anidride carbonica. Tramite il metodo della macerazione carbonica si ottiene questo vino del quale si apprezzano le caratteristiche di freschezza e di sentore fruttato che lo rendono un prodotto di pronta beva.

BOTTIGLIA:
Borgognotta 750 ml

CAPSULA:
P.V.C. Ramato

TEMPERATURA:
14°-16° C