



# NOVELLO

## Merlot IGT Marca Trevigiana

### Vino Novello

#### VINIFICAZIONE:

Le uve raccolte a mano in cassette di piccole dimensioni vengono depositate intere all'interno di un serbatoio dove avverrà la macerazione carbonica per conferire al prodotto finito i tipici sentori del vino novello.

Trascorsi 15 giorni le uve subiscono la pigia-diraspatura e da qui proseguirà la fermentazione alcolica.

Il prodotto ottenuto non è vendibile prima del 1 novembre dell'annata e va consumato nell'arco dei tre mesi successivi per apprezzarlo a pieno.

#### PROFILO ORGANOLETTICO:

Al naso frutta fresca, in particolare fragola e lampone in maniera molto intensa.

#### ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Vista la breve durata della consumazione, prodotti autunnali, zucca e castagne.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 °C

#### CARATTERISTICHE

11,5% vol.

100% MERLOT

120q/ha

GRADAZIONE ALCOLICA

UVE

RESA

	CHE COS'È?	DOVE VA?
GLI	BOTTIGLIA VETRO	RACCOLTA VETRO
ALI	LAMINA - CAPSULA ALLUMINIO	
FORSI	TAPPO SUGHERO	RIFIUTI ORGANICI

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE



# Il Rocco

PROSECCO E VINI DEL MONTELLO

Azienda Agricola Il Rocco | Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)  
349 838 5996 | 340 051 8761 - info@ilrocco.eu - www.ilrocco.eu