

Tempo di Novello

Vi siete mai chiesti come viene prodotto?

Questo tipo di vino che negli ultimi anni è stato riscoperto soprattutto dai giovani eno-appassionati è prodotto con una vinificazione chiamata macerazione carbonica.

Secondo questo metodo s'inseriscono grappoli interi in autoclave chiuse e saturate con anidride carbonica.

L'acino al suo interno inizia una fermentazione intracellulare che porta al trasporto delle sostanze colorate e profumate, dalla buccia al suo interno.

Al termine della macerazione carboniosa, l'uva viene pigiata e fatta fermentare molto velocemente (circa un giorno), viene poi stabilizzato e imbottigliato.

Il novello quindi è pronto alla commercializzazione.

Caratteristiche:

- vino leggero,*
- fresco di acidità e profumato,*
- T° di servizio 14°C,*
- consumare entro aprile dell'anno seguente, anche se le nuove tecniche enologiche fan sì che questo vino duri molto di più.*