

NOVELLO IGT CAMPANA BARONE



Vino rosso ottenuto attraverso un sistema particolare di macerazione delle uve, che vengono immerse in grandi recipienti a temperatura controllata, precedentemente riempiti di anidride carbonica. Finito il periodo di macerazione, tutta l'uva viene pigiata e messa per 2 - 3 giorni in un tino dove finirà di fermentare.

L'imbottigliamento deve avvenire entro 2 mesi al massimo. Si ottiene così un vino che si presta ad essere consumato giovane, dal sapore e dal colore vivaci, con un profumo caratteristico di ciliegia selvatica. Vino da tutto pasto ottimo anche con la frutta secca e da conversazione, disponibile nei primi giorni di novembre, su prenotazione.



Merlot e Cabernet Cuvèe



11 %



750 ml



16 - 18 °C



1 x 6