



## NOVELLO

**Nome:** Novello

**Tipologia:** Novello Toscano I.G.T.

**Vitigni:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Ciliegiolo e Sangiovese

**Origine:** Toscana, Montespertoli (FI)

**Altitudine vigneti:**  
230/240 metri s.l.m.

**Terreno:** sabbie ed argille del pliocene, con evidente presenza di fossili marini

**Vendemmia:** l'uva viene selezionata e raccolta a mano nella prima decade di settembre

**Vinificazione:** 50% proveniente da macerazione carbonica delle uve Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah e Ciliegiolo, la restante parte viene dalla fermentazione

del Sangiovese

**Affinamento:** 20/30 giorni in bottiglia

**Colore:** rosso rubino tendente al porpora

**Olfatto:** evidenza dei profumi primari, quindi fruttati. La macerazione carbonica conferisce il caratteristico sentore di frutta secca

**Gusto:** abbastanza caldo, frutta rossa, con accentuati sentori di tannini morbidi

**Gradazione:** 12,5% Vol.

**Abbinamento:** vino da fine pasto, molto adatto ad accompagnare frutti autunnali come le castagne

**Temperatura di servizio:** 18° C.

### NOTE

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....



**Zona:** Lungagnana

**In questa zona produciamo anche:**

Albo, Albo Frizzante,  
Poggio al Sondolo,  
Sangiovese, Chianti  
Montespertoli, Chianti  
Lungagnana, Vinsanto,  
Vino Bianco Toscano

