



## NOVELLO

Abbinamenti: Ideale con le Castagne e a tutto pasto da giovane, può prestarsi ad abbinamenti particolari quando è più maturo.  
Temperatura di Servizio: 16-18°C

### > DATI COMMERCIALI

Denominazione: Novello I.G.T. Venezia Giulia  
Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.  
Profumo: Frutti di bosco intensi e buccia di banana  
Sapore: Vinoso e morbido.

### > DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Merlot  
Zona ubicazione vigneti: Roveredo in Piano (PN)  
Altitudine: 80 metri sul livello del mare  
Tipo di suolo: ghiaioso, sassoso  
Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud  
Sistema di allevamento: Sylvoz  
Ceppi/ha: 3500  
Resa uva q.li/ha: 120  
Epoca vendemmia: metà settembre

### > DATI ENOLOGICI

Macerazione Carbonica: I grappoli, vendemmiati a mano, vengono inseriti completamente interi in una vasca ermetica per 15 giorni. In questo periodo di tempo si sviluppa una fermentazione internamente ad ogni singolo acino detta "macerazione carbonica".  
Vinificazione in rosso: con lieviti selezionati, macerazione di 4-5 giorni a temperatura controllata di 20° C.  
Fermentazione Malolattica: sì, alla svinatura.  
Vita media del vino: Vino da bere giovane, ma nelle migliori annate riesce a dare un inaspettato mantenimento dei profumi ma con un grande miglioramento della morbidezza.

### > DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70  
Acidità totale (gr/lit): 5,80  
Ph: 3,50  
Alcol: 11,50% vol

AZIENDA AGRICOLA  
BESSICH LUCIANO EREDI S.S.

33080 Roveredo in Piano (PN)  
Località Tornielli 12/A

t. +39 0434 949 898  
f. +39 0434 946 700

info@bessich.com  
www.bessich.com