



MONFERRATO ROSSO **NOVELLO D.O.C.**

Il novello: il primo vino commercializzato della nuova vendemmia; la legge impone come data di inizio vendita i primi giorni di Novembre dell'anno di vendemmia.

Grappoli sanissimi, raccolti in piccole cassette e vinificazione con il processo di macerazione carbonica donano a questo vino le caratteristiche di freschezza e di frutta fresca che nessun altro vino ha.

Vino: Monferrato Rosso Novello D.O.C.

Vitigno: 60% Freisa, 40% Barbera

Zona di produzione: Il Freisa proviene dalla zona di Castelnuovo don Bosco, mentre il Barbera da San Damiano d'Asti.

Affinamento: Non previsto.

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: Floreale ma soprattutto fruttato con sensazioni di frutta rossa fresca.

Sapore: È un vino poco tannico, di bassa gradazione alcolica, molto morbido fresco e leggero.

Epoca migliore per il

consumo: Entro la primavera successiva.

Abbinamenti: Si accosta bene con castagne, grigliate di carne, salumi cotti o zuppe molto ricche come ad esempio la tipica "bagna caoda" piemontese.

Modalità di servizio: Appena stappato in calici di media dimensione ad una temperatura di 16-18°C.

TERRE DEI SANTI soc. coop. agricola

Cantina di Castelnuovo Don Bosco, via San Giovanni 6 - 14022 (AT), tel +39 011/9876117 - fax +39 011/9876122

Cantina di San Damiano d'Asti, c.so Roma 58/64 - 14015 (AT), tel +39 0141/975189 - fax +39 0141/980642

Orario: dal lunedì al sabato 8.30-12.30/14.30-18.30—domenica 8.30-12.30

Sito internet: www.terredeisanti.it

Pagina Facebook: www.facebook.it/terredeisanti