

Casale Marchese



Novum

Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon

Vigneti: Vigneto dell'Az.Agr.Casale Marchese, le viti sono allevate a cordone speronato, su un suolo di origine vulcanica. Densità ceppi/ha 4.000. La resa media di uva per ceppo è di 1,5 kg.

Vinificazione: Raccolta manuale in cassetta. La prima uva vendemmiata viene sottoposta a macerazione carbonica dei grappoli interi per 10-12 giorni e la successiva raccolta viene pigiata, diraspata e macerata per alcuni giorni. Segue una pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. Maturazione e affinamento in acciaio inox per circa 1 mese.

Profumo: Il Novum della Casale Marchese si presenta molto fruttato con profumi floreali e di sottobosco quali la violetta, il ribes e la fragola selvatica.

Sapore: Una persistente nuance di frutti di sottobosco nell'armonia di un assaggio in cui gusto e sapidità regalano sensazioni calde in un corpo ben saldo.

Abbinamenti: Zuppe delicate, paté, crostacei gratinati.

Note tecniche

Alcol: 12,00%

Zuccheri residui: 00 g/l

Acidità totale: 5,55 g/l

pH: 3,41

Estratto totale: 26,50 g/l

Bottiglia: 750 ml