

Casale Marchese



Novum

Raisins: Merlot, Cabernet Sauvignon

Culture: Vigne de l'Expl. Agr. Casale Marchese, les vignes sont cultivées en "cordone speronato" (taille en cordon) sur un sol d'origine volcanique. Densité ceps/ha 4.000. Rendement moyen par cep: 1,5kg.

Vinification: Récolte manuelle en caissettes. Les premiers raisins vendangés sont soumis à macération carbonique des grappes entières pendant 10 à 12 jours et la récolte successive est foulée, égrappée et macérée pendant plusieurs jours. On effectue ensuite un pressage doux et une fermentation à température contrôlée. La maturation et l'affinage se font en récipients acier inox pendant 1 mois environ.

Bouquet: Le Novum de Casale Marchese offre des arômes très fruités aux notes florales et de sous-bois telles que la vio-

lette, la groseille et la fraise sauvage.

Goût: Une nuance de fruits des sous-bois persistante s'harmonise d'un arôme et d'une sapidité qui offrent de chaudes sensations dans un corps bien défini.

Accompagnement: Soupes délicates, pâté, crustacés gratinés

Notes techniques

Alcool: 12,00%

Sucres résiduels: 00 g/l

Acidité totale: 5,55 g/l

pH: 3,41

Extrait total: 26,50 g/l

Bouteille: 750 ml