



MERLOT

NOVENOVE



VARIETÀ

Merlot.

VIGNETO

Vigneti di proprietà in Agliano Terme, con un'ottimale esposizione da Sud Est a Sud-Ovest; terreno argilloso ricco di marne calcaree, particolarmente vocato per i vini rossi.

La vendemmia è solitamente a metà settembre.

Vigneto eco-compatibile secondo Regolamento CE n. 1257/99.

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata vendemmia manuale, i grappoli diraspati e pigiati fermentano in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Il contatto con le bucce dura da 2 a 3 settimane.

Durante l'inverno è condotta una attenta fermentazione malolattica.

Rimane per circa un anno in tradizionali botti grandi di rovere e, dopo l'imbottigliamento completa il suo affinamento in bottiglia alcuni mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Vivido, rosso porpora intenso.

Profumo

Sentori pronunciati di viola, con in evidenza le note tradizionali di dolci frutti di bosco.

Sapore

Vellutato, caldo e morbido, il lampone si fonde con tannini eleganti ed equilibrati.

Il nome Novenove deriva da 1999, anno di impianto di questo vigneto di Merlot, coltivato secondo criteri ecologici ad Agliano Terme.

È un vino di corpo e struttura che esprime le sue caratteristiche già pochi anni dopo la vendemmia, ma che ottimamente si adatta ad essere invecchiato, evolvendosi ed acquisendo carattere con il passare del tempo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ben si adatta a tutto pasto, ma esalta le sue caratteristiche con primi piatti e secondi importanti.

VILLA GIADA®

www.villagiada.wine

VILLA GIADA SOCIETÀ AGRICOLA - ANDREA FACCIO

Regione Ceirole 10 – 14053 Canelli AT – Italy

Tel. +39 0141 831100 - Fax +39 0141 829756 - info@villagiada.wine