



750 cl

Novello

Ein Wein, der erhalten wird durch die Technik der Kohlensäuremischung, wobei die Trauben in einer Kohlendioxidatmosphäre im Ganzen eingemaischt werden. Das Ergebnis ist ein zart duftender Wein, der an Himbeeren erinnert und einen leicht süßlichen Geschmack aufweist.

Rebsorte

70% Malbec e 30% Cabernet Franc

Alkoholgehalt

12% Vol.

Weinbereitungstechnik

Kohlensäure Mazeration mit manueller Auswahl der Trauben

Anbaugebiet

Friaulische Ebene

Boden

lehmig-tonhaltiger Boden mit kalkigem Untergrund

Erziehungsmethode

modifiziertes Guyot-System

Bepflanzungsdichte

4.000 Reben pro Hektar

Ertrag pro Hektar

180 q/ha

Restzucker

12 g/l