



SACCHETTO



VINO NOVELLO IGT DELLE VENEZIE

È il primo vino della nuova annata. Una tradizione che anche in Veneto ha radici profonde.

Le uve di Merlot e Cabernet Sauvignon sono vinificate con la tecnica della macerazione carbonica e danno origine a un vino molto profumato e dal gusto morbido, intensamente fruttato. Abbinamento ottimo con antipasti, primi piatti, salumi, carni bianche e caldarroste. Da servire a 14-16°C

Classificazione:	Novello I.G.T. delle Venezie
Zona d'origine:	Fascia Pedemontana Collinare del Trevigiano.
Vitigni:	70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.
Vinificazione:	Viene prodotto con la tecnica della macerazione carbonica, ideata da Pasteur nell'Ottocento e perfezionata da Flanzky nelle zone del Beaujoulais. Le uve, mature ed integre, vengono conservate per alcuni giorni in particolari tini di acciaio inox chiusi, saturi di anidride carbonica generato dai lieviti. In carenza di ossigeno, negli acini si verificano importanti reazioni biochimiche e si generano aromi che non esistevano nell'uva fresca. Le uve vengono poi vinificate e danno origine a un vino molto profumato e dal gusto morbido, intensamente fruttato.
Maturazione:	Per breve tempo in tini di acciaio inox.
Affinamento:	
Longevità:	Nonostante sia consigliato berlo in gioventù (6-10 mesi), questo vino si mantiene bene anche dopo un moderato invecchiamento.
Colore:	Rosso rubino piuttosto carico, vivo e brillante.
Profumo:	Secco, marcatamente fruttato con sentore caratteristico di macerazione carbonica.
Sapore:	Secco, fresco, piacevolmente equilibrato, morbido e delicato.
Gradazione alcolica:	12% Vol
Acidità totale	5,5 - 5,8 g/l
Residuo Zuccherino:	8 - 10 g/l
Temperatura di servizio:	14 - 16 °C
Abbinamenti consigliati:	Da abbinare a tutti i piatti della cucina e particolarmente con antipasti, primi piatti, salumi, carni bianche e caldarroste.