

NOVELLO DI TEROLDEGO

IGT

indicazione geografica tipica



Zona di produzione:

La regione percorsa dall'Adige, l'antica Venezia Tridentina, attuale provincia di Trento.

Vitigni:

Grande prevalenza di Teroldego.

Vinificazione:

L'uva è posta intera in contenitori privi di ossigeno e mantenuta così per circa 5-6 giorni (macerazione carbonica). Qui avvengono delle trasformazioni che consistono soprattutto in una diminuzione dell'acidità, nella formazione di sostanze aromatiche e nel passaggio del colore dalla buccia al succo.

Alla spremitura dell'uva macerata segue immediatamente la fermentazione alcolica che dà origine ad un vino particolarmente morbido e profumato.

Novello Grigolli è dopo qualche settimana dalla vendemmia ma per disposizioni legislative può essere immesso al consumo non prima del 30 ottobre.

Caratteristiche:

Rosso rubino vivace, profumo caratteristico e intenso che ricorda la ciliegia e la prugna, sapore morbido e pieno. Si serve a temperatura di 14 - 15° C e si consuma giovane.

Temperatura di servizio:

18-20°C