



FRUGOLET Novello Marca Trevigiana Indicazione Geografica Tipica

Zona di Produzione:	Giavera del Montello - Treviso - I
Vitigni:	Merlot - Cabernet
Tipo di allevamento:	Guyot
Sesto d'impianto:	2,90 x 0,80 - 4200 ceppi/Ha
Tipo del terreno:	Medio impasto tendente all'argilloso
Produzione:	120 ql./Ha
Epoca della vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	La migliore uva Merlot e Cabernet viene vendemmiata a mano e introdotti gli acini ancora interi nelle botti, dove secondo la tecnica della macerazione carbonica, avviene la fermentazione a temperature tra i 20/22°C
Colore:	Rosso rubino brillante con sfumature porpora
Profumo:	Intenso e persistente di marasca e frutti di bosco
Sapore:	Di buona corposità è gradevole per la freschezza e la straordinaria morbidezza
Accostamenti:	Ottimo vino da tutto pasto, eccezionale con primi piatti a base di riso, pasta, carni e castagne arrose
Temperatura di servizio:	14° - 16°C
Alcool:	12,00% vol.
Zuccheri:	10 g./lt.
Acidità Totale:	5,8 g./lt.

