

Novello di Teroldego

Vitigno:

Teroldego sul vecchio portainnesto Schwarzmannn (V.Riparia x V. Rupestris).

Sistema di allevamento:

Pergola trentina doppia concatenata con sestri d'impianto pari a m. 5.00x 0.60.

Tremilatrecento vigne per ettaro.

Due capi a frutto per vigna con un carico totale di 20 gemme.

Terreno:

Alluvionale, ghiaioso, ex alveo e relativo impluvio del torrente Noce, costituito da ciottoli, chiamati "sassi robi", ricoperti da uno strato superficiale di terra vegetale.

Vinificazione:

Il Novello di Teroldego è prodotto con la particolare tecnica chiamata "Macerazione Carbonica" atta ad esaltare la fruttuosità dell'uva nel vino. Alcuni giorni prima della vendemmia del Novello di Teroldego si raccoglie una piccola quantità di uva per preparare il mosto d'avviamento. Quindi si esegue la vera vendemmia in cassette e, l'uva perfettamente intera, è travasata nei tini dove già fermenta il nuovo mosto. In questo ambiente ricco di anidride carbonica, sprigionata dal mosto in fermentazione, avviene la macerazione carbonica per circa otto giorni ad una temperatura di trenta gradi centigradi. L'anidride carbonica attacca l'acido malico, donando rotondità al mosto; infatti assaggiando l'acino ha un piacevole sentore di ciliegia frizzante. Finalmente l'uva viene ammostata iniziando così il vero processo di fermentazione in rosso per solo due giorni. Infatti per ingentilire il futuro vino, si svina, si pressa leggermente l'uva e la fermentazione è ultimata in bianco. Dopo alcune settimane di decantazione, si procede all'imbottigliamento.

Commento:

E così il novello è finalmente pronto per essere degustato, festeggiando l'arrivo della nuova annata.

Dati analitici 2019:

Alcol 12,5 %, acidità fissa 5,0 g/l, estratto 23 g/l



ZENI



Colore:

rosso rubino vivo e brillante

Profumo:

fragante con un'inondante fruttuosità di ciliegia matura

Gusto:

suadente, caldo ed intrigante, con una piacevole sensazione di morbidezza ed un ammaliante sapore intenso di ciliegia marascata

Accostamenti gastronomici:

vino da tutto pasto, da bersi in allegria dal 6 novembre fino all'arrivo del nuovo anno

Temperatura di servizio:

10/12 °C