

AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



NOVELLO I.G.T.

Indian Summer

100% KOHLENSÄUREMAISCHUNG

- **BEZEICHNUNG:** Colli Euganei Novello
- **REBSORTEN:** 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
- **ANBAUGEBIET:** Boccon di Vò
- **ERTRAG PRO HEKTAR:** 9.000 kg/ha
- **HÖHE:** 80 Meter ü. d. M.
- **AUSSETZUNG:** Westen
- **BODEN:** hügelig, gut gelegen und luftig, gemischte Zusammensetzung
- **ERZIEHUNGSFORM:** Guyot
- **ANBAUJAHR:** 2000 - 2003
- **ERNTEZEIT:** erste Septemberdekade
- **PFLANZDICHTHE:** 5.000 Rebstöcke pro Hektar
- **WEINBEREITUNG:** die gelesenen Trauben werden sorgfältig in Kästen gesammelt, um ihren guten Zustand zu sichern. Die ganzen Weintrauben werden dann in einem zuvor mit CO2 (Kohlensäuremischung) ausgefüllten Stahlbehälter gelagert und ungefähr 15 Tage lang in diesem Zustand gehalten. Danach werden die Trauben mit der Hand aus dem Tank herausgezogen, einem sanften Pressen unterzogen und zur ordnungsgemäßen Gärung gebracht.
- **AUSBAU:** nach der alkoholischen Gärung wird der Wein den normalen Prozessen der Verfeinerung und Stabilisierung ausgesetzt. Zum Schluss findet die Abfüllung statt, sodass man das Produkt schon ab Anfang November verkosten kann.
- **PRODUKTION:** 6.000 Flaschen
- **VERKOSTUNGSANMERKUNGEN:** satte rubinrote Farbe mit veilchenblauen Reflexen. In der Nase herrschen fruchtige Aromen von Erdbeeren und Himbeeren vor, die zum geschmeidigen und harmonischen Geschmack dieses Weins beitragen.
- **ALKOHOLGEHALT:** 12,0% bis 12,5% Vol.
- **RESTZUCKER:** 9,0 g/l
- **GESAMTSÄURE:** 5,0 g/l
- **PH:** 3,40

E' importante sottolineare che l'azienda segue il metodo tradizionale di produzione con il quale si prevede che il 100% del vino contenuto in bottiglia sia prodotto con la tecnica della macerazione carbonica, puntando sulla qualità e sulle caratteristiche specifiche della lavorazione. Inoltre, andando a sfatare dicerie e luoghi comuni garantiamo che il nostro novello può essere tranquillamente consumato anche oltre i due anni dall'imbottigliamento.

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it