

AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



NOVELLO I.G.T.

Indian Summer

100% MACERAZIONE CARBONICA

- **DENOMINAZIONE:** Colli Euganei Novello
- **VITIGNI:** 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
- **ZONA DI PRODUZIONE:** Boccon di Vo'
- **PRODUZIONE PER ETTARO:** 90 q.li/ha
- **ALTITUDINE:** 80 mt.
- **ESPOSIZIONE:** Ovest
- **TERRENO:** Collinare, ben esposto e ventilato, di medio impasto
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot
- **ANNO D'IMPIANTO:** 2000 - 2003
- **PERIODO DI RACCOLTA:** Prima decade di settembre
- **DENSITA' PIANTE:** 5000 piante per ettaro
- **VINIFICAZIONE:** La raccolta dell'uva avviene in cassette per assicurarne le buone condizioni. I grappoli interi quindi vengono immessi in un serbatoio di acciaio precedentemente saturato con anidride carbonica (*macerazione carbonica*) e mantenuto in tali condizioni per circa 15 giorni. Successivamente l'uva viene estratta a mano dal serbatoio per poi passare alla pressatura soffice a cui segue la normale fermentazione.
- **AFFINAMENTO:** Dopo la fermentazione il vino viene sottoposto agli ordinari processi di raffinatura e stabilizzazione, prima di passare alla fase finale dell'imbottigliamento che darà la possibilità di degustare il prodotto sin dai primi giorni di novembre.
- **PRODUZIONE:** 6.000 bottiglie
- **NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore vivo con riflessi violacei. Le componenti olfattive predominanti sono la fragola e il lampone, caratterizzate da una armonia e una morbidezza di gusto.
- **GRADAZIONE ALCOLICA:** da 12% a 12,5 % Vol.
- **TENORE ZUCCHERINO:** 9,0 g/l
- **ACIDITA' TOTALE:** 5,00 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