





## NOVELLO DI TEROLDEGO Delle Dolomiti IGT

**Vitigno / Rebsorte / Varietal:** 100% Teroldego  
**Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol:** 12% vol.  
**Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at:** 18° C.

---



Viene utilizzata uva di Teroldego vinificata per macerazione carbonica al 100% per 8 – 10 giorni. Terminata la macerazione, l'uva viene ammostata ed ha inizio il processo di fermentazione tradizionale che si protrae per alcuni giorni, dopo di che il vino viene travasato in serbatoi di acciaio per un breve affinamento prima dell'imbottigliamento.

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo particolare e speziato, gradevolmente fruttato che ricorda la ciliegia, con note che richiamano il fiore della viola. Sapore asciutto, morbido e pieno, con un'equilibrata tannicità.

Particolarmente gradevole come aperitivo, si presta bene ad ogni pietanza purché non troppo piccante. Da provare l'abbinamento con le castagne arrosto.

---

Es werden Teroldego-Trauben verwendet, die 8 - 10 Tage lang durch 100% Kohlenstoffmazeration vinifiziert wurden. Sobald die Mazeration abgeschlossen ist, werden die Trauben püriert und der traditionelle Fermentationsprozess beginnt, der einige Tage dauert. Danach wird der Wein vor dem Abfüllen für eine kurze Verfeinerung in Stahltanks abgefüllt. Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Besonderes und würziges Bouquet, angenehm fruchtig, das an Kirsche erinnert, mit Noten, die an die Bratschenblüte erinnern. Trockener, weicher und voller Geschmack mit ausgewogenen Tanninen.

Als Aperitif besonders angenehm, eignet es sich gut für jedes Gericht, solange es nicht zu scharf ist. Versuchen Sie es mit gerösteten Kastanien

---

Teroldego grapes are used, vinified by 100% carbon maceration for 8 - 10 days. Once the maceration is complete, the grapes are mashed and the traditional fermentation process begins which lasts for a few days, after which the wine is raked into steel tanks for a short refinement before bottling. Ruby red color with purple reflections. Particular and spicy bouquet, pleasantly fruity reminiscent of cherry, with notes reminiscent of the viola flower. Dry, soft and full flavor, with a balanced tannins.

Particularly pleasant as an aperitif, it lends itself well to any dish as long as it is not too spicy. Try pairing with roasted chestnuts.