

Novello

ROTEWEINE

Novello-Wein, der durch Kohlensäuremazeration von Cabernet-Trauben gewonnen wird. Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Bouquet: Nuancen von Himbeere, die die Note von roten Früchten hervorheben. Geschmack: lebendig, frisch und harmonisch. Passt hervorragend zu weißen oder roten Fleischgerichten und mittelreifem Käse.

Produktionsgebiet: Provinz Treviso

Weinrebe: Cabernet

Chemische Eigenschaften:

Tatsächlicher Alkohol,% vol 12 +/- 0,50 | Zucker, g/l weniger als 2,7 | Gesamtsäure, g/l 5,30 +/- 0,30

Physikalische Eigenschaften: aphrometrischer Druck Bar bei 20°C – /

Serviertemperatur: 13-14°C

Glasflaschen mit einem Fassungsvermögen von 0,750 l, verpackt in **6er- oder 12er-Kartons**.