



Azienda Agricola
Villa Medici

VERONA - ITALY

NOVELLO

BARDOLINO D.O.C.

ITALIANO

Zona viticola: Vigneti siti nel Comune di Sommacampagna (Verona) sulle ultime propaggini delle colline moreniche orientali del bacino benacense.

Terreni: Calcereo, argilloso, localmente sassoso con buona esposizione.

Forma di allevamento: Cordone speronato basso, Guyot per la varietà Corvina.

Produzione massima: 110 ql/ha

Vinificazione: Raccolta dell'uva in cassette. Riempimento delle botti in acciaio con l'uva intera su una base di mosto in fermentazione, per mantenere saturata di anidride carbonica la botte. Trascorsi 10 giorni di macerazione carbonica si provvede alla pigiatura, diraspatura e pressatura soffice. Continuazione della fermentazione a temperatura controllata di 20° C in botti di acciaio per circa 10 giorni. Questo Novello è ottenuto con uve lavorate con macerazione carbonica al 100%.

Note organolettiche

Colore: Rosso rubino

Profumo: Fresco con sentore tipico di macerazione carbonica.

Sapore: Giovane, morbido, fruttato.

INGLESE

Wine growing area: Vineyards located in the Municipality of Sommacampagna (Verona) on the last buttresses of the Eastern morainal hills in the Lake Garda area.

Terrain: Chalky, clayey, stoney in parts and well exposed.

Type of cultivation: Low spurred cordon, Guyot for the Corvina variety.

Maximum yield: 110 ql/ha

Vinification: Grapes harvested in crates Barrels filled with whole grapes on a base of fermenting must, in order to keep barrels saturated with carbon dioxide. After 10 days of carbon maceration, pressing, destemming and soft pressing is carried out. Fermentation is continued at a controlled temperature of 20° C in steel barrels for about 10 days. This Novello wine is obtained with processed grapes with 100% carbon maceration.

Organoleptic notes

Colour: Ruby red.

Bouquet: Fresh with typical fragrance of carbon maceration.

Taste: Young, Soft, fruity.

TEDESCO

Weinbaugebiet: Weinberge in der Stadtgemeinde von Sommacampagna (Verona) auf den letzten Ausläufern der östlichen Moränenhügel des Gardasee-Beckens.

Böden: Kalkhaltig, tonhaltig, örtlich steinig mit guter Lage.

Zuchtform: Niedriges Ausläufersystem, Guyot bei der Sorte Corvina.

Maximale Produktion: 110 Zentner/ha

Weinbereitung: Lese der Trauben in Kisten. Füllen der Stahlfässer mit den ganzen Trauben auf einem in Gärung befindlichen Mostbett, um das Fass mit Kohlendioxid gesättigt zu halten. Nach Ablauf von 10 Tagen der Kohlenstoff-Gärung erfolgen das Maischen, Abbeeren und schonende Pressen. Fortsetzung der Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 20° C in Stahlfässern über etwa 10 Tage. Dieser Novello wird aus Trauben erzeugt, die mit Kohlenstoffgärung zu 100% bearbeitet wurden.

Organoleptische Angaben

Farbe: Rubinrot.

Duft: Frisch mit typischer Nuance der Kohlenstoffgärung.

Geschmack: Jung, weich, fruchtig.



Corvina 55%
Rondinella 35%
Sangiovese 10%



Servire a 14°-16° C
Serve to 14°-16° C
Dienen dazu 14°-16° C



12% vol

