



Vino ottenuto dalla vinificazione delle uve delle varietà Magliocco e Calabrese, coltivate fin dall'antichità in Calabria e sulle colline di Altomonte mediante criomacerazione con controllo di fattori fermentativi e termici attraverso un pregiato vinificatore.

Le uve sono raccolte separatamente e vinificate con fermentazioni naturali per preservare al massimo la tipicità dei vitigni. Successivamente il vino riposa per almeno 60 giorni affinando il bouquet e la struttura. Si presenta come un vino di grande bevibilità con un quadro aromatico fruttato molto piacevole al gusto in cui spiccano le tipiche note di fragola e ciliegia matura. In bocca ha una tessitura suadente con una trama tannica dolce e setosa di grande pregio che rendono questo vino adatto ad accompagnare quotidianamente primi piatti, formaggi di media stagionatura, pizze e salumi tipici.

Temperatura di servizio preferibilmente 18-20°C.



This wine is made from the fermentation of grapes from native grape varieties such as Magliocco and Calabrese cultivated since ancient times on the hills of Altomonte, in Calabria.

It is made using cold maceration with the control of thermal factors through a fine winemaker.

The grapes are picked separately and fermented with natural fermentation to preserve the most of the typical varieties, then the wine is aged for at least 60 days to improve its bouquet and its structure. It looks like a very drinkable wine with a fruity aromatic framework, very pleasant to the taste and in which there are the typical notes of strawberry and cherry. In the mouth has a persuasive texture, with sweet and silky tannic structure of great value that make this wine ideal with daily pasta dishes, medium aged cheeses, cured meats and pizzas. Service temperature preferably at about 18-20° C.



Der Wein wird erhalten aus eingeborenen Traubensorten Magliocco und Calabrese, die schon seit dem Altertum auf den Hügeln von Altomonte bebaut werden.

Die Weinlese erfolgt nach einzelnen Sorten. Die Traubenverarbeitung erfolgt in speziellen Maischetanks gebaut zur Mazeration und zur Maischegärung. Ihre Vorteile sind:

Erhöhung der Weinqualität durch Steuerung der Temperatur und des Mazerationsprozesses; effektive Traubenverarbeitung; normale, schnelle Maischegärung; Biologischer Säureabbau.

Danach ruht der Wein 60 Tage, in denen er das Bouquet verfeinert und seine edle Struktur erwirbt.

Fruchtig, aromatisch, mit typischen Noten von Erdbeere und reifer Kirsche.

Eignet sich als Begleiter von täglichen Vorspeisen, Hauptspeisen, mittelgereiftem Käse, Pizza und typischen Salamisorten.

Bevorzugte Serviertemperatur: 18-20°C.

13.5% vol.

# NOVELLO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
CALABRIA

ROSSO  
RED  
ROT

