FINALMENTE E' ARRIVATO IL VINO NOVELLO
VELENOSI VINO - ASCOLI PICENO
OFFERTA
1 Bottiglia 8,00
3 Bottiglie 20,00 (invece di 24,00)
6 Bottiglie 38,00 (invece di 48,00)

Un pò di chiarezza sul Vino Novello

Il Vino Novello è una tipologia di vino ottenuto con la “macerazione carbonica”. Questa tecnica fu messa a punto negli anni Trenta nel Beaujolais in Francia dove questo vino nacque dal gusto e profumo peculiari, giovane e fresco, battezzato Beaujolais Nouveau che conquistò rapidamente il mercato mondiale. Per la produzione di Beaujolais è previsto esclusivamente l'uso di uve Gamay, vinificate solo tramite macerazione carbonica. In Italia per il vino novello è possibile utilizzare 60 differenti vitigni o anche da assemblaggio di più uve ed è obbligatorio il metodo della macerazione carbonica solo per il 40% delle uve. In questo modo si ottiene spesso un prodotto meno peculiare, in cui oltretutto è difficile riconoscere le caratteristiche varietali, che non fanno in tempo ad emergere visto il particolare tipo di vinificazione. La macerazione carbonica è una tecnica che sfrutta la capacità degli enzimi presenti nell’uva di trasformare, all’interno dell’acino non pigiato, una piccola percentuale di zuccheri in alcol, la cosiddetta autofermentazione intracellulare. Il processo ha inizio disponendo i grappoli interi in vasche chiuse sature di anidride carbonica, da cui il nome della macerazione, così da impedire ogni contatto con l’ossigeno e favorire la fermentazione intracellulare. Il peso stesso dei grappoli fa si che si abbia una parziale rottura degli acini, con relativa fuoriuscita di mosto che si deposita sul fondo della vasca, dove inizia a fermentare grazie all’opera dei lieviti naturali: questa prima fase durerà una o due settimane. È in questa parte del processo che l'uva rilascia la gran parte delle componenti aromatiche e il colore, facendo diventare il vino meno tannico. Il processo si conclude con la pigiatura dell'uva e lo zucchero rimanente viene trasformato in alcol mediante vinificazione tradizionale. I vini che si ottengono con la macerazione carbonica sono più fruttati e meno astringenti dei vini rossi normali e, soprattutto, sono subito pronti da bere.
Vediamo che cosa ci si può aspettare da questo vino straordinario:
Aspetto Visivo:
la caratteristica principale del Novello è il suo aspetto e colore. Brillante, vivace con le caratteristiche sfumature violacee.
Aspetto Olfattivo:
appena portiamo il bicchiere al naso spicca una bella intensità e una complessità di profumi media. Si andranno quindi a riconoscere profumi primari e caratteristici come i frutti di bosco, in particolare il lampone e la fragola e un finale floreale con riconoscimento di viola e rosa.
Aspetto Gustativo:
Il vino al palato si presenta fresco ed equilibrato, con tannini delicati, sicuramente non adatti all’invecchiamento.
Abbinamento:
Il novello si abbina ai piatti autunnali in particolare le castagne, ma anche dolci come il castagnaccio.
Può essere accompagnato a salumi e formaggi, pasta con un condimento non troppo elaborato, zuppe di funghi o zucca, infine piatti di carne non troppo strutturati.