



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Vigne Alte

Denominazione: Rosso Novello Veneto IGT

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno:

Vinificazione:

Affinamento: Acciaio

Colore:

Profumo:

Sapore:

Grado alcolico:

Temperatura di servizio:

Abbinamenti: Castagne, baccalà e pesce fritto, risotto alla zucca

Descrizione:

Questo Novello nasce sulle colline del rilievo morenico del Garda, nelle terre dell'antica contrada di Salionze dove Papa Leone fermò Attila e i suoi guerrieri salvando le popolazioni dalle devastazioni e dai saccheggi degli Unni (452 d.C.) Si presta ad abbinamenti con prodotti della prima stagione invernale, come il risotto alla zucca e i piatti a base di funghi. Il suo classico abbinamento è con le castagne, ma si accompagna bene anche al baccalà e alle "aole" fritte

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

