



TENUTA S. ANNA®

Novello

Ottenuto principalmente da uve cabernet e Merlot, il Novello di Tenuta S. Anna si distingue da sempre per la piacevolezza dei profumi, per il suo corpo rotondo, ben bilanciato e sempre piacevole.

Dopo la vendemmia manuale le uve vengono poste in recipienti d'acciaio, facendo in modo di conservarle più integre possibile. In queste vasche ermeticamente sigillate e in assenza di ossigeno, inizia una fermentazione naturale, all'interno degli acini stessi, che trasforma in alcool gli zuccheri e estrae gli aromi fruttati dalle bucce. Questo tipo di fermentazione, chiamata "macerazione carbonica", è praticata in Francia per la produzione del *Beaujolais Nouveau* e permette di conservare a lungo i sentori di frutta fresca che caratterizzano il Novello di Tenuta S. Anna.

È così che il Novello di Tenuta S. Anna nel calice si presenta di un bel rosso vivo, rubino, intenso e pur cristallino. Al naso rivela un bouquet ricco, in cui predominano i sentori di piccoli frutti rossi (mirtilli, ma anche more e lamponi). Al palato si apre fresco e poi si scalda dando un'impressione di un buon corpo, rotondo e particolarmente beverino.