



“Il novello è un vino fresco e piacevole, da bere giovane e in compagnia, forse il miglior simbolo dello stare insieme. Lavorando però solo con uve Toscane, la Fassati ha voluto creare, pur nella sua piacevolezza, un vino elegante con una buona struttura, come tutti i vini prodotti dai suoi vigneti”.

Vitigno:

80% Prugnolo Gentile,
15% Canaiolo Nero,
5% Mammolo.

Tecnica di produzione:

I novelli sono prodotti con la “macerazione carbonica”, una tecnica di vinificazione che consente al prodotto di acquistare gradevolezza già dopo poche settimane dalla produzione. Le uve appena raccolte vengono lasciate macerare in vasche protette dall’anidride carbonica per circa due settimane ad una temperatura di 30°C; poi segue una breve fermentazione di soli 6 giorni. La Fassati, però, integra la tecnica della macerazione carbonica, applicata solo al 35% del mosto, con la fermentazione tradizionale in tini di acciaio per il restante 65%, ottenendo così un vino fresco e giovane ma con buona struttura ed una discreta longevità.

Caratteristiche del prodotto:

Colore: Il colore è molto brillante, rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Bouquet: Intenso e persistente, il profumo fresco e fruttato ricorda nettamente le more e i lamponi, con eleganti sentori floreali che ne accrescono la complessità.

Sapore: In bocca è fresco, fruttato ed estremamente piacevole.

Gradazione alcolica: 12%

Longevità: 12-15 mesi

Numero di Bottiglie Prodotte: circa 40.000 bottiglie annue

Area di produzione:

Il Fontago è un vino Novello di Toscana prodotto con uve Prugnolo Gentile e arricchite con Canaiolo Nero e Mammolo, provenienti dai poderi di Montepulciano, in provincia di Siena.

Servizio:

L’abbinamento ideale è con paste asciutte, arrostiti di carne bianca, grigliate, sformati di verdure, formaggi magri ed anche con piatti di mare elaborati. Ottimo con le castagne arrosto. Si consiglia di servire fresco, a 12-14°C circa.

