



## Novecentonovantanove 2018

*Cantina:* Nevio Scala

*Denominazione:* Veneto Rosso IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Veneto

*Vitigni:* 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Veneto Rosso IGT

*Annata:* 2018

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza Solfiti Aggiunti

*Affinamento:* 14 mesi in Cemento

*Abbinamenti:* Affettati, Carne in Umido, Carni alla Brace, Primi Piatti Strutturati

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Novecentonovantanove è il vino più generoso di Nevio Scala, come le vigne di cabernet franc e merlot che, nel 2017 - il loro primo anno di produzione - in una serie di preziose coincidenze, ci hanno regalato un piccolo numero di bottiglie di questo vino. Dopo la raccolta manuale, le uve vengono diraspate e poste separatamente in vasche di acciaio. La fermentazione avviene spontaneamente senza aggiunta di lieviti selezionati. Il periodo di affinamento è di circa 14 mesi in vasca di cemento, un 5% di Cabernet franc fa un passaggio in tonneau di rovere. Dopo l'assemblaggio il vino viene imbottigliato senza aggiunta di solforosa.

## Note di degustazione

Il novecentonovantanove 2018 di Nevio Scala ha un colore rosso rubino intenso e il profilo olfattivo si delinea con aromi di piccoli frutti di bosco, con dettagli di erbe aromatiche, peperone verde e note speziate. In bocca l'intensità degli aromi è integrata ai tannini, che caratterizzano il buon corpo del vino. Sul finale è fresco e si riconfermano le note speziate.