



## 2018 Ô de Novi

Grès de Montpellier, Languedoc AOP, Mas du Novi (Bio)

Un vino del Midi di charme e carattere

### Descrizione del vino:

Questa tenuta biodinamica nel sud della Francia, immersa nelle dolci colline delle Cévennes, produce vini eccezionali. Il "Ô de Novi" è molto piacevole, con un fine equilibrio tra frutta intensa, tannini vellutati e una nota di dolcezza. È appena uscita l'eccellente annata 2018. Un assaggio da non perdere!

### Nota di degustazione:

Porpora potente. Frutti neri opulenti in un bouquet generoso e fruttato, con note di erbe provenzali e liquirizia e sottili note tostate di botte. Al palato è generoso e rotondo, estremamente fruttato. Morbido e potente, è un delizioso cocktail di frutta, ribes nero e mirtillo, con note di erbe provenzali fresche; i suoi tannini giovani ma vellutati e morbidi gli conferiscono un buon potenziale di invecchiamento. Fantastica lunghezza e persistenza nel finale gastronomico di grande qualità biologica.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Languadoca-Rossiglione
<b>Produttore:</b>	Mas du Novi
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Syrah, 30% Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	1050718

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Ô de Novi**

Grès de Montpellier  
Languedoc AOP  
Mas du Novi (Bio)

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	70% Syrah, 30% Grenache
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.