

06 11 Novello	<p>Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot 70%, Cabernet 30% Colore: Rosso rubino intenso Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Primavera Zona: Visnà di Vazzola Prod.: Cantine Maschio</p>	<p>Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot 70%, Cabernet 30% Color: Intense ruby red Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: Spring Area: Visnà di Vazzola Prod.: Cantine Maschio</p>
Abaco	<p>Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Gamay Colore: Rosso rubino chiaro brillante Profumo: Intenso, caratteristico, sentore di more e piccoli frutti Sapore: Asciutto, fresco, fruttato Data consumo consigliata: Entro dicembre Gradi: 12 Zona: Castello di Annone Prod.: Azienda Agricola Villa Fiorita</p>	<p>Region: Piedmont Province: Asti Grape: Gamay Color: Brilliant light ruby red Fragrance: Intense, typical, scent of blackberry and small fruit Taste: Dry, fresh, fruity Suggested date of consumption: By December Alcohol content: 12 Area: Castello di Annone Prod.: Azienda Agricola Villa Fiorita</p>
Acerbo	<p>Regione: Puglia Provincia: Brindisi Uva: Primitivo, Negroamaro Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Seconda metà di novembre Data consumo consigliata: Entro un anno Zona: Selva di Fasano Prod.: Cantine Borgo Canale</p>	<p>Region: Apulia Province: Brindisi Grape: Primitivo, Negroamaro Fermentation: Carbonic maceration Sold: Second half of November Suggested date of consumption: Within a year Area: Selva di Fasano Prod.: Cantine Borgo Canale</p>

<p>Agrestino – Novello di Toscana</p>	<p>Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Sangiovese 60%, Canaiolo 35%, Cabernet Sauvignon 5% Vinificazione: Macerazione carbonica oltre il 50% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Gaiole Prod.: Ricasoli</p>	<p>Region: Tuscany Province: Siena Grape: Sangiovese 60%, Canaiolo 35%, Cabernet Sauvignon 5% Fermentation: Carbonic maceration over 50% Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Gaiole Prod.: Ricasoli</p>
<p>Agrestino (1992) – Novello di Toscana</p>	<p>Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Sangiovese 60%, Ciliegiolo 30%, Gamay 10% Vinificazione: Macerazione carbonica 33% Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Gaiole Prod.: Ricasoli</p>	<p>Region: Tuscany Province: Siena Grape: Sangiovese 60%, Ciliegiolo 30%, Gamay 10% Fermentation: Carbonic maceration 33% Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Gaiole Prod.: Ricasoli</p>
<p>Aldeno – Novello Atesino</p>	<p>Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego 50%, Merlot 30%, Lagrein 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Aldeno Prod.: Vinicola Aldeno Dal 1993: Uva: Teroldego, Schiava</p>	<p>Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego 50%, Merlot 30%, Lagrein 10% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Aldeno Prod.: Vinicola Aldeno Since 1993: Grape: Teroldego, Schiava</p>

Allegretto – Novello di Lombardia	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Schiava, Marzemino, Barbera, Nebbiolo Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Monticelli Brusati Prod.: Castelveder	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Schiava, Marzemino, Barbera, Nebbiolo Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: March Area: Monticelli Brusati Prod.: Castelveder
Amore di Luna Novello di Campo di Pietra	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot, Raboso Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro la primavera Zona: Campo di Pietra Prod.: Cescon	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot, Raboso Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By spring Area: Campo di Pietra Prod.: Cescon
Anteprima – Novello di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese e in piccola percentuale Gamay Vinificazione: Macerazione carbonica 50%, vinificazione tradizionale 50% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Aprile Zona: Pontassieve Prod.: Ruffino	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese small quantities of Gamay Fermentation: Carbonic maceration 50%, traditional fermentation 50% Sold: Early November Suggested date of consumption: April Area: Pontassieve Prod.: Ruffino
Anthemoneo – Vino Novello della Valle Versa	Regione: Lombardia Provincia: Pavia	Region: Lombardy Province: Pavia

	<p>Uva: Bonarda Vinificazione: Macerazione carbonica 50%, parziale macerazione a freddo 50% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: Montù Beccaria Prod.: Vercesi del Castellazzo</p>	<p>Grape: Bonarda Fermentation: Carbonic maceration 50%, partial cold enflourage 50% Sold: Early November Suggested date of consumption: Within a year Area: Montù Beccaria Prod.: Vercesi del Castellazzo</p>
Aquilae	<p>Regione: Sicilia Provincia: Agrigento Uva: Nero d'Avola Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile / luglio Zona: Canicattì Prod.: Viticoltori Associati</p>	<p>Region: Sicily Province: Agrigento Grape: Nero d'Avola Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April / July Area: Canicattì Prod.: Viticoltori Associati</p>
Armonia Verde	<p>Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Montorso Vicentino Prod.: Cielo e Terra</p>	<p>Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Montorso Vicentino Prod.: Cielo e Terra</p>
Armonie d'Autunno	<p>Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello 50%, Barbera, Sangiovese e Marzemino 50% Vinificazione: 80% macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Puegnago Prod.: Masserino</p>	<p>Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello 50%, Barbera, Sangiovese and Marzemino 50% Fermentation: 80% carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Puegnago Prod.: Masserino</p>

Arò	Regione: Marche Provincia: Ancona Uva: Sangiovese 55%, Montepulciano 25%, Ciliegiolo 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Maiolati Spontini Prod.: La Vite – Monteschiavo	Region: Marche Province: Ancona Grape: Sangiovese 55%, Montepulciano 25%, Ciliegiolo 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Maiolati Spontini Prod.: La Vite – Monteschiavo
Assolo – Piemonte Novello	Regione: Piemonte Provincia: Alessandria Uva: Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Monleale Prod.: Massa	Region: Piedmont Province: Alessandria Grape: Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By March Area: Monleale Prod.: Massa
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot, Refosco dal peduncolo rosso Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Belfiore di Pramaggiore Prod.: Valent	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot, Refosco dal peduncolo rosso Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Belfiore di Pramaggiore Prod.: Valent
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Refosco, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Belfiore di Pramaggiore	Region: Veneto Province: Venice Grape: Refosco, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Belfiore di Pramaggiore

	Prod.: Tommasi	Prod.: Tommasi
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot 90%, Refosco 10% Vinificazione: Macerazione carbonica 90% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Annone Veneto Prod.: Valentino Paladin	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot 90%, Refosco 10% Fermentation: Carbonic maceration 90% Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Annone Veneto Prod.: Valentino Paladin
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Refosco, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Motta di Livenza Prod.: Moletto	Region: Veneto Province: Venice Grape: Refosco, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Motta di Livenza Prod.: Moletto
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot, Refosco Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Lison Prod.: La Frassinella	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot, Refosco Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Lison Prod.: La Frassinella
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot, Refosco Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot, Refosco Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November

	Data consumo consigliata: Marzo Zona: Lison Prod.: La Braghina	Suggested date of consumption: March Area: Lison Prod.: La Braghina
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot, Refosco Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Portogruaro Prod.: Gruarius – Viticoltori Riuniti	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot, Refosco Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Portogruaro Prod.: Gruarius – Viticoltori Riuniti
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot, Refosco Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: San Stino di Livenza Prod.: Fosson di Mosole	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot, Refosco Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: San Stino di Livenza Prod.: Fosson di Mosole
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot, Refosco Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Fossalta di Portogruaro Prod.: Castelnievo	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot, Refosco Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Fossalta di Portogruaro Prod.: Castelnievo
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot 70%, Refosco dal peduncolo rosso 30%	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot 70%, Refosco dal peduncolo rosso 30%

	Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro luglio Zona: Pramaggiore Prod.: Cantina Sociale Pramaggiore	Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By July Area: Pramaggiore Prod.: Cantina Sociale Pramaggiore
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot 80%, Refosco dal peduncolo rosso 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Fossalta di Piave Prod.: Botter	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot 80%, Refosco dal peduncolo rosso 20% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Fossalta di Piave Prod.: Botter
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Refosco, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Pradipozzo di Portogruaro Prod.: Giovanni Bellia	Region: Veneto Province: Venice Grape: Refosco, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Pradipozzo di Portogruaro Prod.: Giovanni Bellia
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Refosco, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Pradipozzo di Portogruaro Prod.: Bellia Ferruccio	Region: Veneto Province: Venice Grape: Refosco, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Pradipozzo di Portogruaro Prod.: Bellia Ferruccio
Bailo – Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto	Region: Veneto

	Provincia: Venezia Uva: Merlot, Refosco Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Blessaglia di Pramaggiore Prod.: Ai Galli	Province: Venice Grape: Merlot, Refosco Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Blessaglia di Pramaggiore Prod.: Ai Galli
Bardolino Novello	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo / aprile Zona: Sommacampagna Prod.: Monte del Frà	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March / April Area: Sommacampagna Prod.: Monte del Frà
Bardolino Novello	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 50%, Rondinella 20%, Molinara 20%, Merlot 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Primavera Zona: Castelnuovo del Garda Prod.: Cantina di Castelnuovo	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 50%, Rondinella 20%, Molinara 20%, Merlot 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Spring Area: Castelnuovo del Garda Prod.: Cantina di Castelnuovo
Bardolino Novello classico	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Bardolino	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Bardolino

	Prod.: Cooperativa Preonda	Prod.: Cooperativa Preonda
Bardolino Novello classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Gennaio Zona: Bardolino Prod.: Zeni	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: January Area: Bardolino Prod.: Zeni
Bardolino Novello classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Aprile Zona: Peschiera del Garda Prod.: Zenato	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: April Area: Peschiera del Garda Prod.: Zenato
Bardolino Novello Classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Calmasino Prod.: Tre Colline	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Calmasino Prod.: Tre Colline
Bardolino Novello classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March

	Zona: Cavaion Veronese Prod.: Tinazzi	Area: Cavaion Veronese Prod.: Tinazzi
Bardolino Novello classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Bardolino Prod.: Le Valleselle	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Bardolino Prod.: Le Valleselle
Bardolino Novello classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Colà di Lazise Prod.: Le Tende	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Colà di Lazise Prod.: Le Tende
Bardolino Novello classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Rossara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Bardolino Prod.: Lenotti	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Rossara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: February Area: Bardolino Prod.: Lenotti
Bardolino Novello classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration

	Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Lazise Prod.: Lamberti – GIV	Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Lazise Prod.: Lamberti – GIV
Bardolino Novello classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Cavaion Veronese Prod.: JJMR	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Cavaion Veronese Prod.: JJMR
Bardolino Novello Classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Rizzardi Prod.: Guerrieri	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Rizzardi Prod.: Guerrieri
Bardolino Novello classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Lazise Prod.: Girasole	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Lazise Prod.: Girasole

Bardolino Novello classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: 85% Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Bardolino Prod.: Girardelli	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: 85% Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Bardolino Prod.: Girardelli
Bardolino Novello classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Rivoli Prod.: Giramonti	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Rivoli Prod.: Giramonti
Bardolino Novello classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Bardolino Prod.: Costadoro	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Bardolino Prod.: Costadoro
Bardolino Novello classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% Vinificazione: Macerazione carbonica e fermentazione a temperatura controllata	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% Fermentation: Carbonic maceration and fermentation under controlled temperature

	Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Estate Zona: Bardolino Prod.: Colle dei Cipressi	Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Summer Area: Bardolino Prod.: Colle dei Cipressi
Bardolino Novello Classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 5%, Merlot 5% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio Vendita : Novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Sona Prod.: Fabiano	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 5%, Merlot 5% Fermentation: Carbonic maceration Sold : November Suggested date of consumption: March Area: Sona Prod.: Fabiano
Bardolino Novello Classico DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 60%, Rondinella 20%, Merlot 10%, Sangiovese 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Affi Prod.: Cantina Caorsa	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 60%, Rondinella 20%, Merlot 10%, Sangiovese 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Affi Prod.: Cantina Caorsa
Bardolino Novello Classico DOC Ca' Montini	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10% Vinificazione: 70% Macerazione carbonica Inizio Vendita : Primi Novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: San Martino Buon Albergo Prod.: Ca' Montini	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10% Fermentation: 70% Carbonic maceration Sold : Early November Suggested date of consumption: March Area: San Martino Buon Albergo Prod.: Ca' Montini

Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: Calmasimo Prod.: Villabella	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Within a year Area: Calmasimo Prod.: Villabella
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Fumane Prod.: Scamperle	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Fumane Prod.: Scamperle
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Affi Prod.: Poggi	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Affi Prod.: Poggi
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March

	Data consumo consigliata: Entro marzo Prod.: Pasqua	Prod.: Pasqua
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Cavaion Veronese Prod.: Monte Saline	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Cavaion Veronese Prod.: Monte Saline
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Sommacampagna Prod.: Monte del Frà	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Sommacampagna Prod.: Monte del Frà
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Maggio Zona: Sona Prod.: Montecorno – Sparici Landini	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Vinificazione: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: May Area: Sona Prod.: Montecorno – Sparici Landini
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration

	Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Villafranca Prod.: Menegotti	Sold: Early November Suggested date of consumption: February Area: Villafranca Prod.: Menegotti
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Custoza Prod.: Gorgo	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: February Area: Custoza Prod.: Gorgo
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Palazzolo di Sona Prod.: Giarola	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: February Area: Palazzolo di Sona Prod.: Giarola
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: San Giorgio in Salici Prod.: Fugatti	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: San Giorgio in Salici Prod.: Fugatti
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona	Region: Veneto Province: Verona

	Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Pastrengo Prod.: Folonari – Giv	Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Pastrengo Prod.: Folonari – Giv
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Custoza Prod.: Cavalchina	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Custoza Prod.: Cavalchina
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Castelnuovo Prod.: Cantina Sociale Veronese del Garda	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Castelnuovo Prod.: Cantina Sociale Veronese del Garda
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara, Rossignola Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro gennaio Prod.: Bertani	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara, Rossignola Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By January Prod.: Bertani
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto	Region: Veneto

	Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Estate Zona: Cavalcaselle Prod.: Arvedi d'Emilei	Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Summer Area: Cavalcaselle Prod.: Arvedi d'Emilei
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Custoza Prod.: Adami	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara, Negrara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Custoza Prod.: Adami
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 50%, Rondinella 30%, Sangiovese 15%, Molinara 5% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Primavera Zona: Palazzolo di Sona Prod.: Giarola	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 50%, Rondinella 30%, Sangiovese 15%, Molinara 5% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Spring Area: Palazzolo di Sona Prod.: Giarola
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Maggio Zona: Sommacampagna	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: May Area: Sommacampagna

	Prod.: Monte del Fra'	Prod.: Monte del Fra'
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 50%, Rondinella 30%, Molinara 10%, Sangiovese 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Villafranca Prod.: Menegotti	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 50%, Rondinella 30%, Molinara 10%, Sangiovese 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Villafranca Prod.: Menegotti
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Custoza Prod.: Adami	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: February Area: Custoza Prod.: Adami
Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 60%, Rondinella 40% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Custoza Prod.: Gorgo	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 60%, Rondinella 40% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Custoza Prod.: Gorgo
Bardolino Novello DOC – Montecorno	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 55%, Rondinella 35%. Molinara 10% Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Inizio novembre	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 55%, Rondinella 35%. Molinara 10% Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: April

	Data consumo consigliata: Aprile Zona: Sona Prod.: Sparici Landini	Area: Sona Prod.: Sparici Landini
Bardolino Novello DOC di Castelnuovo del Garda	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 45%, Rondinella 35%, Corvinone 10%, Merlot 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Primavera Zona: Castelnuovo del Garda Prod.: Cantina di Castelnuovo del Garda	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 45%, Rondinella 35%, Corvinone 10%, Merlot 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Spring Area: Castelnuovo del Garda Prod.: Cantina di Castelnuovo del Garda
Bardolino Novello DOC Naiano	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio Vendita : Primi Novembre Data consumo consigliata: Maggio Zona: Cavaion Veronese Prod.: Naiano	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 70%, Rondinella 20%, Molinara 10% Fermentation: Carbonic maceration Sold : Early November Suggested date of consumption: May Area: Cavaion Veronese Prod.: Naiano
Bardolino Novello DOC Sartori 2009	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 60%, Rondinella 25%, Molinara, Barbera, Merlot e Sangiovese 15% Zona: Negrar Prod.: Sartori	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 60%, Rondinella 25%, Molinara, Barbera, Merlot and Sangiovese 15% Area: Negrar Prod.: Sartori
Bardolino Novello DOC 2a Versione	Regione : Veneto Provincia : Verona Uva : Corvina 40%, Rondinella 40%,	Region : Veneto Province : Verona Grape : Corvina 40%, Rondinella 40%,

	<p>Molinara 20% Vinificazione : 85% Macerazione Carbonica Inizio Vendita : Primi Novembre Data Consumo Consigliata : Entro Maggio Zona : Negrar Prod.: Sartori</p>	<p>Molinara 20% Fermentation : 85% Carbonic Maceration Sold : Early November Suggested date of consumption : Within May Area : Negrar Prod.: Sartori</p>
<p>Bardolino Novello Castelnuovo del Garda</p>	<p>Regione : Veneto Provincia : Verona Uva : Corvina 45%, Rondinella 35%, Corvinone 10%, Merlot 10% Vinificazione : Macerazione Carbonica Data Consumo Consigliata : Primavera Zona : Castelnuovo del Garda Prod.: Cantina di Castelnuovo del Garda</p>	<p>Region : Veneto Province : Verona Grapes : Corvina 45%, Rondinella 35%, Corvinone 10%, Merlot 10% Fermentation : Carbonic Maceration Suggested date of consumption : Spring Area : Castelnuovo del Garda Prod.: Cantina di Castelnuovo del Garda</p>
<p>Bardolino Novello Castelnuovo del Garda (dal 2009)</p>	<p>Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% Colore: Rosso rubino Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Castelnuovo del Garda Prod.: Cantina di Castelnuovo del Garda</p>	<p>Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina veronese 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% Color: Ruby red Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Castelnuovo del Garda Prod.: Cantina di Castelnuovo del Garda</p>
<p>Bârlòn – Vino Rosso Novello</p>	<p>Regione: Lombardia Provincia: Pavia Uva: Croatina, Uva Rara oppure Bonarda Uva Rara Vinificazione: Macerazione carbonica</p>	<p>Region: Lombardy Province: Pavia Grape: Croatina, Uva Rara or Bonarda Uva Rara Fermentation: Carbonic maceration</p>

	Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Borgo Priolo Prod.: Torrazzetta	Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Borgo Priolo Prod.: Torrazzetta
Bartolini – Novello della provincia di Forli	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Forli-Cesena Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Mercato Saraceno Prod.: Bartolini	Region: Emilia-Romagna Province: Forli-Cesena Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By May Area: Mercato Saraceno Prod.: Bartolini
Bartolomeo – Vino Novello del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 45%, Marzemino 5% Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Breganze Prod.: Bartolomeo da Breganze	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 45%, Marzemino 5% Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Breganze Prod.: Bartolomeo da Breganze
Bartolomeo 2a versione	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot 80%, Cabernet Franc 20% Vinificazione: 80% macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Breganze Prod.: Cantina Beato Bartolomeo da Breganze	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot 80%, Cabernet Franc 20% Fermentation: 80% carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Breganze Prod.: Cantina Beato Bartolomeo da Breganze

Battibecco	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Ravenna Uva: Sangiovese 90%, altre uve rosse 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Primavera Zona: Faenza Prod.: HoReCare – Caviro	Region: Emilia-Romagna Province: Ravenna Grape: Sangiovese 90%, other red grapes 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Spring Area: Faenza Prod.: HoReCare – Caviro
Battibecco Sangiovese di Romagna DOC	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Forli-Cesena Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Forlì Prod.: Tini	Region: Emilia-Romagna Province: Forli-Cesena Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By spring Area: Forlì Prod.: Tini
Beccavento – Sangiovese del Rubicone	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Forli-Cesena Uva: Sangiovese 85%, Ciliegiolo 8%, Cabernet Sauvignon 7% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Agosto Zona: Forlì Prod.: Ronco	Region: Emilia-Romagna Province: Forli-Cesena Grape: Sangiovese 85%, Ciliegiolo 8%, Cabernet Sauvignon 7% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: August Area: Forlì Prod.: Ronco
Bocciolo – Novello	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Teroldego 50%, Merlot 25%, Cabernet 25% Zona: Soave Prod.: Cantina di Soave	Region: Veneto Province: Verona Grape: Teroldego 50%, Merlot 25%, Cabernet 25% Area: Soave Prod.: Cantina di Soave

Bonizio – Vino Novello di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Sangiovese 80%, Canaiolo 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 40%, tradizionale in rosso 60% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Aprile Zona: Castellina in Chianti Prod.: Cecchi	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Sangiovese 80%, Canaiolo 20% Fermentation: Carbonic maceration 40%, traditional in red 60% Sold: Early November Suggested date of consumption: April Area: Castellina in Chianti Prod.: Cecchi
Borgale	Regione: Lazio Provincia: Viterbo Uva: Ciliegiolo Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Entro l'anno Zona: Montefiascone Prod.: Falesco	Region: Lazio Province: Viterbo Grape: Ciliegiolo Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Within the year Area: Montefiascone Prod.: Falesco
Bosco del Merlo Novello	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot 90%, Cabernet 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Annone Veneto Prod.: Paladin – Bosco del Merlo	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot 90%, Cabernet 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Annone Veneto Prod.: Paladin – Bosco del Merlo
Braite – Il Novello	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet Franc 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro luglio	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet Franc 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 20% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By July

	Zona: S. Polo di Piave Prod.: Facchin	Area: S. Polo di Piave Prod.: Facchin
Braite Il Novello 2a versione	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet Franc 60%, Merlot 40% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: San Polo di Piave Prod.: Facchin Antonio	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet Franc 60%, Merlot 40% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: San Polo di Piave Prod.: Facchin Antonio
Brocchello	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Forli-Cesena Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica 50%, vinificazione tradizionale 50% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro l'estate Zona: Predappio Prod.: Casetto dei Mandorli	Region: Emilia-Romagna Province: Forli-Cesena Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration 50%, traditional fermentation 50% Sold: Early November Suggested date of consumption: Within the summer Area: Predappio Prod.: Casetto dei Mandorli
Bruscello – Novello di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Prugnolo, Canaiolo, Ciliegiolo Vinificazione: 60-80% Macerazione carbonica e fermentazione a temperatura controllata Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Giugno Zona: Acquaviva di Montepulciano Prod.: Del Cerro	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Prugnolo, Canaiolo, Ciliegiolo Fermentation: 60-80% Carbonic maceration and fermentation under controlled temperature Sold: Early November Suggested date of consumption: June Area: Acquaviva di Montepulciano Prod.: Del Cerro
Burmaio Novello – Vino da tavola del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Verona	Region: Veneto Province: Verona

	Uva: Corvina, Rondinella, Merlot, Cabernet Sauvignon Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Verona Prod.: Montresor	Grape: Corvina, Rondinella, Merlot, Cabernet Sauvignon Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: Verona Prod.: Montresor
Ca' Zen	Regione: Veneto Provincia: Padova Uva: Refosco 60%, Cabernet 40% Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Conselve Prod.: Sansovino	Region: Veneto Province: Padua Grape: Refosco 60%, Cabernet 40% Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: 6 months Area: Conselve Prod.: Sansovino
Cadis Bocciole	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Teroldego 50%, Cabernet 25%, Merlot 25% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Soave Prod.: Cantina di Soave	Region: Veneto Province: Verona Grape: Teroldego 50%, Cabernet 25%, Merlot 25% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Soave Prod.: Cantina di Soave
Cambrà	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Pramaggiore Prod.: Prà Maggiore	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Pramaggiore Prod.: Prà Maggiore
Camerone – Novello della provincia di	Regione: Emilia-Romagna	Region: Emilia-Romagna

Ravenna	Provincia: Ravenna Uva: Sangiovese di Romagna 80% con aggiunte di altre uve rosse locali Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro l'estate Zona: Castelbolognese Prod.: Marabini	Province: Ravenna Grape: Sangiovese di Romagna 80% together with other local red grapes Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the summer Area: Castelbolognese Prod.: Marabini
Campoeliso – Novello dei Colli Imolesi	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Bologna Uva: Sangiovese 80%, Lambrusco 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 70%, vinificazione tradizionale 30% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Castel San Pietro Prod.: Cesari	Region: Emilia-Romagna Province: Bologna Grape: Sangiovese 80%, Lambrusco 20% Fermentation: Carbonic maceration 70%, traditional fermentation 30% Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: Castel San Pietro Prod.: Cesari
Cantina Mareno Novello Marca Trevigiana	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot 100% Zona: Mareno di Piave	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot 100% Area: Mareno di Piave
Cantina Sociale Orsago Novello	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot 100% Zona: Orsago	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot 100% Area: Orsago
Cantos – Novello del Parteolla	Regione: Sardegna Provincia: Cagliari Uva: Cannonau, Carignano, Sangiovese, Ciliegiolo Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Sardinia Province: Cagliari Grape: Cannonau, Carignano, Sangiovese, Ciliegiolo Fermentation: Carbonic maceration

	Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Dolianova Prod.: Cantina Sociale Dolianova	Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Dolianova Prod.: Cantina Sociale Dolianova
Capriccio – Novello del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Torino Uva: Dolcetto con aggiunte di Freisa e Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro l'estate Zona: Moriondo Prod.: Terre da vino	Region: Piedmont Province: Turin Grape: Dolcetto together with Freisa and Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the summer Area: Moriondo Prod.: Terre da vino
Capriccio di Circe Circeo DOC	Regione: Lazio Provincia: Latina Uva: Merlot 85%, Sangiovese 15% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Settembre Zona: Terracina Prod.: Azienda Agricola Sant'Andrea	Region: Lazio Province: Latina Grape: Merlot 85%, Sangiovese 15% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: September Area: Terracina Prod.: Azienda Agricola Sant'Andrea
Capriccio Monferrato DOC	Regione: Piemonte Provincia: Cuneo Uva: Barbera, Dolcetto, Freisa Vinificazione: Macerazione carbonica Zona: Barolo Prod.: Terre da Vino	Region: Piedmont Province: Cuneo Grape: Barbera, Dolcetto, Freisa Fermentation: Carbonic maceration Area: Barolo Prod.: Terre da Vino
Carpineto Novello	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Canaiolo, Sangiovese e altri vitigni in piccole quantità	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Canaiolo, Sangiovese and small quantities of others

	Colore: Rosso rubino Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Primavera Zona: Greve in Chianti Prod.: Carpineto	Color: Ruby red Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Spring Area: Greve in Chianti Prod.: Carpineto
Casa Bianca – Novello di Venegazzù	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: Venegazzù Prod.: Venegazzù	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot, Cabernet Sauvignon Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Within a year Area: Venegazzù Prod.: Venegazzù
Casa Defrà 1404	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot 80%, Cabernet 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Montorso Vicentino Prod.: Cielo e Terra	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot 80%, Cabernet 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Montorso Vicentino Prod.: Cielo e Terra
Casal Thaulero	Regione: Abruzzo Provincia: Teramo Uva: Montepulciano, Merlot, Ciliegiolo, Malbec Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Maggio Zona: Roseto degli Abruzzi Prod.: Casal Thaulero	Region: Abruzzo Province: Teramo Grape: Montepulciano, Merlot, Ciliegiolo, Malbec Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: May Area: Roseto degli Abruzzi Prod.: Casal Thaulero
Casale della Ioria	Regione: Lazio	Region: Lazio

	Provincia: Frosinone Uva: Cesanese Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Acuto Prod.: Casale della Ioria	Province: Frosinone Grape: Cesanese Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Acuto Prod.: Casale della Ioria
Casalgentile	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Merlot, Sangiovese, Syrah Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Entro l'anno Zona: Roma Prod.: Casalgentile	Region: Lazio Province: Rome Grape: Merlot, Sangiovese, Syrah Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Within the year Area: Rome Prod.: Casalgentile
Castagnolo – Novello di Barberino Val d'Elsa	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese, 75%, Merlot 25% Vinificazione: 60% macerazione carbonica e fermentazione a temperatura controllata Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Barberino Val d'Elsa Prod.: Le Torri	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese, 75%, Merlot 25% Fermentation: 60% carbonic maceration fermentation under controlled temperature Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Barberino Val d'Elsa Prod.: Le Torri
Castel d'Aragona	Regione: Abruzzo Provincia: Chieti Uva: Montepulciano d'Abruzzo 80%, Sangiovese 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Maggio	Region: Abruzzo Province: Chieti Grape: Montepulciano d'Abruzzo 80%, Sangiovese 20% Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: May Area: Caldari di Ortona

	Zona: Caldari di Ortona Prod.: Dragani	Prod.: Dragani
Cavalier Manlio	Regione: Lazio Provincia: Rieti Uva: Montepulciano 50%, Sangiovese 30%, Merlot 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Magliano Sabina Prod.: Vi. Co. Sa.	Region: Lazio Province: Rieti Grape: Montepulciano 50%, Sangiovese 30%, Merlot 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Magliano Sabina Prod.: Vi. Co. Sa.
Cavallo di Fuoco	Regione: Marche Provincia: Ascoli Piceno Uva: Sangiovese, Ciliegiolo Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Offida Prod.: Fattorie Picene	Region: Marche Province: Ascoli Piceno Grape: Sangiovese, Ciliegiolo Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: February Area: Offida Prod.: Fattorie Picene
Cento Scalini	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Sangiovese e Montepulciano Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: Primavera Zona: Venegazzù del Montello Prod.: Montelvini	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Sangiovese and Montepulciano Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: Spring Area: Venegazzù del Montello Prod.: Montelvini
Cerasuolo di Scilla – Vino Novello	Regione: Calabria Provincia: Reggio Calabria Uva: Malvasia nera, Prunesta, Alicante Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro l'estate	Region: Calabria Province: Reggio Calabria Grape: Malvasia nera, Prunesta, Alicante Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By the

	Zona: Archi Prod.: Vin-tripodi	summer Area: Archi Prod.: Vin-tripodi
Cicco – Novello della provincia di Ravenna	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Ravenna Uva: Sangiovese di Romagna Vinificazione: Macerazione carbonica parziale 50% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Marzeno Prod.: Zerbina	Region: Emilia-Romagna Province: Ravenna Grape: Sangiovese di Romagna Fermentation: Partial carbonic maceration 50% Sold: Early November Suggested date of consumption: By spring Area: Marzeno Prod.: Zerbina
Ciliegiolo – Novello della Riviera Ligure di Levante	Regione: Liguria Provincia: Genova Uva: Ciliegiolo Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Chiavari Prod.: Bisson	Region: Liguria Province: Genoa Grape: Ciliegiolo Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Chiavari Prod.: Bisson
Cinque Rubbi	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Sangiovese, Ciliegiolo Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Cerveteri Prod.: Cantina Cerveteri	Region: Lazio Province: Rome Grape: Sangiovese, Ciliegiolo Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Cerveteri Prod.: Cantina Cerveteri
Cinque Vie	Regione: Toscana Provincia: Arezzo Uva: Sangiovese 80%, Merlot 20%	Region: Tuscany Province: Arezzo Grape: Sangiovese 80%, Merlot 20%

	Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Primavera Zona: San Sepolcro Prod.: Cinque Vie	Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: Spring Area: San Sepolcro Prod.: Cinque Vie
Corniolo – Novello di Treville	Regione: Piemonte Provincia: Alessandria Uva: Grignolino, Freisa, Barbera, Gamay Vinificazione: Macerazione carbonica 80%, il resto a temperatura controllata Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Treville Prod.: Pavese	Region: Piedmont Province: Alessandria Grape: Grignolino, Freisa, Barbera, Gamay Fermentation: Carbonic maceration 80%, the rest under controlled temperature Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: Treville Prod.: Pavese
Corniolo (1992) – Novello del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Alessandria Uva: Freisa, Barbera, Gamay Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Maggio Zona: Treville Prod.: Pavese	Region: Piedmont Province: Alessandria Grape: Freisa, Barbera, Gamay Fermentation: Carbonic maceration 60% Sold: Early November Suggested date of consumption: May Area: Treville Prod.: Pavese
Corti Benedettine del Padovano Merlot DOC	Regione: Veneto Provincia: Padova Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: 12 mesi Zona: Conselve Prod.: Sansovino	Region: Veneto Province: Padua Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: 12 months Area: Conselve Prod.: Sansovino

Corvo Novello	Regione: Sicilia Provincia: Palermo Uva: Perricone, Frappato di Vittoria Vinificazione: Macerazione carbonica, fermentazione e malolattica a temperatura controllata Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Casteldaccia Prod.: Duca di Salaparuta	Region: Sicily Province: Palermo Grape: Perricone, Frappato di Vittoria Fermentation: Carbonic maceration, malolactic fermentation under controlled temperature Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Casteldaccia Prod.: Duca di Salaparuta
Crete di Lamone Sangiovese Rubicone	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Modena Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Modena Prod.: Gruppo Coltiva	Region: Emilia-Romagna Province: Modena Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: 6 months Area: Modena Prod.: Gruppo Coltiva
Crödel	Regione: Lombardia Provincia: Bergamo Uva: Merlot, Franconia, Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro estate Zona: Chiuduno Prod.: Locatelli Dal 1993: Uva: Merlot 50%, Imberghem (Franconia) 50%	Region: Lombardy Province: Bergamo Grape: Merlot, Franconia, Cabernet Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By the summer Area: Chiuduno Prod.: Locatelli Since 1993: Grape: Merlot 50%, Imberghem (Franconia) 50%
D'Aragona Colline Teatine	Regione: Abruzzo	Region: Abruzzo

	<p>Provincia: Chieti Uva: Montepulciano d'Abruzzo 80%, Sangiovese 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Maggio Zona: Caldari di Ortona Prod.: Dragani</p>	<p>Province: Chieti Grape: Montepulciano d'Abruzzo 80%, Sangiovese 20% Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: May Area: Caldari di Ortona Prod.: Dragani</p>
D'Aragona (dal 2009)	<p>Regione: Abruzzo Provincia: Chieti Uva: Montepulciano d'Abruzzo 80%, Cabernet 20% Colore: Rosso rubino Vinificazione: Macerazione carbonica 90% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Ortona Prod.: Dragani – Villa Caldari</p>	<p>Region: Abruzzo Province: Chieti Grape: Montepulciano d'Abruzzo 80%, Cabernet 20% Color: Ruby red Fermentation: Carbonic maceration 90% Suggested date of consumption: March Area: Ortona Prod.: Dragani – Villa Caldari</p>
De Novo Calepino	<p>Regione: Lombardia Provincia: Bergamo Uva: Merlot 80-90%, Franconia 10-20% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Castelli Calepio Prod.: Il Calepino</p>	<p>Region: Lombardy Province: Bergamo Grape: Merlot 80-90%, Franconia 10-20% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By the spring Area: Castelli Calepio Prod.: Il Calepino</p>
Debutto	<p>Regione: Abruzzo Provincia: Chieti Uva: Montepulciano d'Abruzzo Vinificazione: Macerazione carbonica</p>	<p>Region: Abruzzo Province: Chieti Grape: Montepulciano d'Abruzzo Fermentation: Carbonic maceration 80%</p>

	80% Data consumo consigliata: Aprile Zona: Tollo Prod.: Tollo	Suggested date of consumption: April Area: Tollo Prod.: Tollo
Della Staffa – Novello Atesino	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Teroldego e altre uve rosse atesine Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Premiovini Prod.: Della Staffa	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Teroldego and other Tyrolean red grapes Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: March Area: Premiovini Prod.: Della Staffa
Dino Nardi	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot 80%, Cabernet 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Soligo Prod.: Perlage	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot 80%, Cabernet 20% Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: March Area: Soligo Prod.: Perlage
Dominio di Bagnoli – Novello del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Padova Uva: Merlot 80%, Friularo 20% Vinificazione: Macerazione carbonica per l'uva Merlot, macerazione tradizionale per l'uva Friularo Inizio vendita: Seconda metà di novembre Data consumo consigliata: Entro giugno Zona: Bagnoli di Sopra Prod.: Tenuta di Bagnoli	Region: Veneto Province: Padua Grape: Merlot 80%, Friularo 20% Fermentation: Carbonic maceration for the Merlot grapes, traditional maceration for the Friularo grapes Sold: Second half of November Suggested date of consumption: By June Area: Bagnoli di Sopra Prod.: Tenuta di Bagnoli

Don Basilio – Novello delle Marche	Regione: Marche Provincia: Pesaro Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Montemaggiore al Metauro Prod.: Covim	Region: Marche Province: Pesaro Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Montemaggiore al Metauro Prod.: Covim
Don Primus	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Udine Uva: Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Pinot nero 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo-aprile Zona: Treppo Grande Prod.: Banear	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Udine Grape: Cabernet Franc 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Pinot noir 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March-April Area: Treppo Grande Prod.: Banear
Donna Marzia – Novello del Salento	Regione: Puglia Provincia: Lecce Uva: Negroamaro Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro la primavera Zona: Leverano Prod.: Zecca	Region: Apulia Province: Lecce Grape: Negroamaro Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By spring Area: Leverano Prod.: Zecca
Donnardea	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Cesanese 50%, Sangiovese 30%, Montepulciano 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 60%	Region: Lazio Province: Rome Grape: Cesanese 50%, Sangiovese 30%, Montepulciano 20% Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: January

	Data consumo consigliata: Gennaio Zona: Ardea Prod.: Donnardea	Area: Ardea Prod.: Donnardea
Due Lune	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Merlot e Marzemino Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Gennaio Zona: Lazise Prod.: Lamberti – Giv – Pastrengo	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Merlot and Marzemino Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: January Area: Lazise Prod.: Lamberti – Giv – Pastrengo
Durandi – Novello da tavola del Friuli-Venezia Giulia	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Pinot nero, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Provesano Prod.: Durandi	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Pinot noir, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: February Area: Provesano Prod.: Durandi
Epoca di Novello	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot 40%, Malbec 40%, Cabernet Sauvignon 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Gennaio Zona: Portogruaro Prod.: Mazzolada	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot 40%, Malbec 40%, Cabernet Sauvignon 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: January Area: Portogruaro Prod.: Mazzolada
Etesiaco	Regione: Lombardia Provincia: Pavia Uva: Barbera 40%, Bonarda 40%, Pinot nero 20%	Region: Lombardy Province: Pavia Grape: Barbera 40%, Bonarda 40%, Pinot noir 20%

	Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: Primavera Zona: Casteggio Prod.: Cantina Casteggio	Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: Spring Area: Casteggio Prod.: Cantina Casteggio
Falò – Novello dell'Umbria	Regione: Umbria Provincia: Perugia Uva: Merlot 70%, Sangiovese 30% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Torgiano Prod.: Lungarotti	Region: Umbria Province: Perugia Grape: Merlot 70%, Sangiovese 30% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Torgiano Prod.: Lungarotti
Falò Novello	Regione: Umbria Provincia: Perugia Uva: Cabernet 50%, Merlot 50% Zona: Torgiano Prod.: Lungarotti	Region: Umbria Province: Perugia Grape: Cabernet 50%, Merlot 50% Area: Torgiano Prod.: Lungarotti
Fior d'Autunno – Novello del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Dolcetto, Barbera, Freisa, Grignolino Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Maggio Zona: Calamandrana Prod.: Michele Chiarlo Dal 1993: Uva: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo	Region: Piedmont Province: Asti Grape: Dolcetto, Barbera, Freisa, Grignolino Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: May Area: Calamandrana Prod.: Michele Chiarlo Since 1993: Grape: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo
Fior di Vino – Novello della provincia di Forlì	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Forli-Cesena	Region: Emilia-Romagna Province: Forli-Cesena

	Uva: Sangiovese grosso Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro febbraio Zona: Cusercoli Prod.: Dal Nespoli	Grape: Sangiovese grosso Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By February Area: Cusercoli Prod.: Dal Nespoli
Fior Fiore	Regione: Lazio Provincia: Latina Uva: Sangiovese 50%, Merlot 25%, Montepulciano 25% Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Sabaudia Prod.: Villa Gianna	Region: Lazio Province: Latina Grape: Sangiovese 50%, Merlot 25%, Montepulciano 25% Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: February Area: Sabaudia Prod.: Villa Gianna
Fiore d'Autunno	Regione: Puglia Provincia: Lecce Uva: Negroamaro 80%, Montepulciano 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Aprile / maggio Zona: Leverano Prod.: Cantina Sociale Leverano	Region: Apulia Province: Lecce Grape: Negroamaro 80%, Montepulciano 20% Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: April / May Area: Leverano Prod.: Cantina Sociale Leverano
Fiore d'Autunno (2009)	Regione: Puglia Provincia: Lecce Uva: Negroamaro 60%, Montepulciano 40% Colore: Rosso rubino Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Apulia Province: Lecce Grape: Negroamaro 60%, Montepulciano 40% Color: Ruby red Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: Spring

	80% Data consumo consigliata: Primavera Zona: Leverano Prod.: Cantina Sociale Leverano	Area: Leverano Prod.: Cantina Sociale Leverano
Fiore Novembrino	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello 40%, Marzemino 30%, Sangiovese 20%, Barbera 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Autunno Zona: Calvagese Riviera Prod.: Redaelli de Zinis	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello 40%, Marzemino 30%, Sangiovese 20%, Barbera 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Fall Area: Calvagese Riviera Prod.: Redaelli de Zinis
Fiori d'Inverno – Vino da tavola Atesino	Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego 70%, Schiava Gentile 30% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio Vendita : Primi Novembre Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Ravina di Trento Prod.: Cavit	Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego 70%, Schiava Gentile 30% Fermentation: Carbonic maceration Sold : Early November Suggested date of consumpon: 6 months Area: Ravina di Trento Prod.: Cavit
Fontago – Novello di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Prugnolo gentile, Canaiolo nero, Mammolo Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Montepulciano Prod.: Fassati	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Prugnolo gentile, Canaiolo nero, Mammolo Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Montepulciano Prod.: Fassati
Freschello	Regione: Veneto	Region: Veneto

	Provincia: Vicenza Uva: Merlot 70%, Cabernet 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 75% Data consumo consigliata: Aprile Zona: Montorso Vicentino Prod.: Cielo & Terra	Province: Vicenza Grape: Merlot 70%, Cabernet 30% Fermentation: Carbonic maceration 75% Suggested date of consumption: April Area: Montorso Vicentino Prod.: Cielo & Terra
Frugolo	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Teroldego 70%, Merlot e Cabernet 30% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Soave Prod.: Cantina di Soave	Region: Veneto Province: Verona Grape: Teroldego 70%, Merlot and Cabernet 30% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Soave Prod.: Cantina di Soave
Fuggiasco	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Merlot 50%, Cabernet 50% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Gennaio Zona: Velletri Prod.: Lazzria – Cantina Casa Circondariale	Region: Lazio Province: Rome Grape: Merlot 50%, Cabernet 50% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: January Area: Velletri Prod.: Lazzria – Cantina Casa Circondariale
Gaio	Regione: Marche Provincia: Ascoli Piceno Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Offida Prod.: Fattorie Picene	Region: Marche Province: Ascoli Piceno Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: February Area: Offida Prod.: Fattorie Picene
Gaio – Vino Rosso Novello	Regione: Toscana	Region: Tuscany

	Provincia: Pisa Uva: Canaiolo, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Fauglia Prod.: Scopicci	Province: Pisa Grape: Canaiolo, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By April Area: Fauglia Prod.: Scopicci
Gallo rosso – Novello del Friuli-Venezia Giulia	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Udine Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon Vinificazione: Macerazione carbonica seguita da fermentazione a temperatura controllata Inizio vendita: Prima metà di novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Risano Prod.: Pighin	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Udine Grape: Merlot, Cabernet Sauvignon Fermentation: Carbonic maceration followed by fermentation under controlled temperature Sold: First half of November Suggested date of consumption: By March Area: Risano Prod.: Pighin
Garda Bresciano DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Aprile Zona: Padenghe sul Garda Prod.: Zuliani	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: April Area: Padenghe sul Garda Prod.: Zuliani
Garda Bresciano DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Sangiovese, Marzemino, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Sangiovese, Marzemino, Barbera Fermentation: Carbonic maceration

	Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Maggio Zona: Muscoline Prod.: La Guardia	Sold: Mid-November Suggested date of consumption: May Area: Muscoline Prod.: La Guardia
Garda Bresciano Rosso di Picedo DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Sangiovese, Marzemino, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Picedo Prod.: Bottarelli F. & F.	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Sangiovese, Marzemino, Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: February Area: Picedo Prod.: Bottarelli F. & F.
Garibaldino – Novello della provincia di Forlì	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Forlì-Cesena Uva: Sangiovese, Cagnina, Pagadebit, Pignoletto Vinificazione: Le uve rosse con macerazione carbonica, le uve bianche con vinificazione in bianco Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro settembre Zona: Bertinoro Prod.: Paradiso	Region: Emilia-Romagna Province: Forlì-Cesena Grape: Sangiovese, Cagnina, Pagadebit, Pignoletto Fermentation: Carbonic maceration for the red grapes, fermentation in white for the white grapes Sold: Early November Suggested date of consumption: By September Area: Bertinoro Prod.: Paradiso
Garibaldino (1992) – Novello della provincia di Forlì	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Forlì-Cesena Uva: Sangiovese, Pignoletto Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: 12 mesi	Region: Emilia-Romagna Province: Forlì-Cesena Grape: Sangiovese, Pignoletto Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: 12 months

	Zona: Bertinoro Prod.: Paradiso	Area: Bertinoro Prod.: Paradiso
Gemmato – Novello delle Marche	Regione: Marche Provincia: Ancona Uva: Sangiovese 40%, Montepulciano 40%, Lacrima 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Osimo Prod.: Umani Ronchi	Region: Marche Province: Ancona Grape: Sangiovese 40%, Montepulciano 40%, Lacrima 20% Fermentation: Carbonic maceration 50% Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Osimo Prod.: Umani Ronchi
Gianni Vescovo – I Fiori	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Gorizia Uva: Merlot, Pinot bianco, Refosco dal peduncolo rosso Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro dicembre Zona: Farra d'Isonzo Prod.: Vescovo	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Gorizia Grape: Merlot, Pinot blanc, Refosco dal peduncolo rosso Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By December Area: Farra d'Isonzo Prod.: Vescovo
Ginestreto – Vino da tavola dell'Emilia	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Reggio Emilia Uva: Malbo gentile Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Reggio Emilia Prod.: Ferrarini	Region: Emilia-Romagna Province: Reggio Emilia Grape: Malbo gentile Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Reggio Emilia Prod.: Ferrarini
Giogantinu	Regione: Sardegna	Region: Sardinia

Colli di Limbara Novello	Provincia: Sassari Uva: Pascale 35%, Muristellu 35%, Merlot 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Berchidda Prod.: Cantina del Giogantinu	Province: Sassari Grape: Pascale 35%, Muristellu 35%, Merlot 30% Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: 6 months Area: Berchidda Prod.: Cantina del Giogantinu
Gioia	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Piacenza Uva: Barbera, Ciliegiolo oppure Barbera, Bonarda Vinificazione: Macerazione carbonica parziale e fermentazione a temperatura controllata Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro l'estate Zona: Piacenza Prod.: Quattro Valli	Region: Emilia-Romagna Province: Piacenza Grape: Barbera, Ciliegiolo or Barbera, Bonarda Fermentation: Partial carbonic maceration and fermentation under controlled temperature Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By the summer Area: Piacenza Prod.: Quattro Valli
Gioia 2a versione	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Piacenza Uva: Pinot nero Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Estate Zona: Piacenza Prod.: Quattro Valli	Region: Emilia-Romagna Province: Piacenza Grape: Pinot noir Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: Summer Area: Piacenza Prod.: Quattro Valli
Gocce d'Autunno	Regione: Veneto Provincia: Padova Uva: Cabernet 60%, Merlot 40% Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Veneto Province: Padua Grape: Cabernet 60%, Merlot 40% Fermentation: Carbonic maceration 40%

	40% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Conselve Prod.: Sansovino	Suggested date of consumption: 6 months Area: Conselve Prod.: Sansovino
Golfo del Tigullio	Vedi: ≡ Ciliegiole Novello	See: ≡ Ciliegiole Novello
Golfo del Tigullio Ciliegiole DOC	Regione: Liguria Provincia: Genova Uva: Ciliegiole Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: Giugno Zona: Chiavari Prod.: Bisson	Region: Liguria Province: Genoa Grape: Ciliegiole Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: June Area: Chiavari Prod.: Bisson
Goran – Sangiovese di Romagna DOC	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Ravenna Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Brisighella Prod.: Casa Chiara	Region: Emilia-Romagna Province: Ravenna Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Brisighella Prod.: Casa Chiara
Grappoli Nobili	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet Sauvignon e Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Ponte di Piave Prod.: Viticoltori Ponte	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet Sauvignon and Merlot Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: 1 year Area: Ponte di Piave Prod.: Viticoltori Ponte
Grottafresca – Novello della Provincia di	Regione: Emilia-Romagna	Region: Emilia-Romagna

Forlì	Provincia: Forli-Cesena Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro gennaio Zona: Morciano di Romagna Prod.: Cantina Sociale Valconca	Province: Forli-Cesena Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By January Area: Morciano di Romagna Prod.: Cantina Sociale Valconca
Hornum Sangiovese di Romagna DOC	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Bologna Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Imola Prod.: Tre Monti	Region: Emilia-Romagna Province: Bologna Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Imola Prod.: Tre Monti
I Basalti	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Aprile Zona: Gambellara Prod.: Cantina di Gambellara	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: April Area: Gambellara Prod.: Cantina di Gambellara
I Ciclamini	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Forli-Cesena Uva: Sangiovese di Romagna Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Mercato Saraceno Prod.: Bartolini	Region: Emilia-Romagna Province: Forli-Cesena Grape: Sangiovese di Romagna Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Mercato Saraceno Prod.: Bartolini
I Santi	Regione: Emilia-Romagna	Region: Emilia-Romagna

Colli Piacentini DOC	Provincia: Piacenza Uva: Barbera, Bonarda, Fortana Colore: Rosso intenso violaceo Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Oltre 1 anno Zona: Albareto di Ziano Piacentino Prod.: Mossi	Province: Piacenza Grape: Barbera, Bonarda, Fortana Color: Intense violet red Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Over a year Area: Albareto di Ziano Piacentino Prod.: Mossi
Ikebana	Regione: Abruzzo Provincia: Pescara Uva: Montepulciano d'Abruzzo Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Bolognano Prod.: Zaccagnini	Region: Abruzzo Province: Pescara Grape: Montepulciano d'Abruzzo Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: 1 year Area: Bolognano Prod.: Zaccagnini
Il Bociolo – Novello dell'Emilia	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Parma Uva: Pinot grigio, Bonarda Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro giugno Zona: Arola di Pilastro Prod.: Rigoni	Region: Emilia-Romagna Province: Parma Grape: Pinot gris, Bonarda Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By June Area: Arola di Pilastro Prod.: Rigoni
Il Fauno – Vino da tavola Toscano	Regione: Toscana Provincia: Grosseto Uva: Montepulciano, Canaiolo Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Pitigliano Prod.: Cantina Cooperativa di Pitigliano	Region: Tuscany Province: Grosseto Grape: Montepulciano, Canaiolo Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Pitigliano Prod.: Cantina Cooperativa di Pitigliano

<p>Il Giullare Garda Bresciano DOC</p>	<p>Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Marzemmino, Sangiovese, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Molinetto di Mazzano Prod.: Berardi</p>	<p>Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Marzemmino, Sangiovese, Barbera Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Molinetto di Mazzano Prod.: Berardi</p>
<p>Il Novello</p>	<p>Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: San Zeno Prod.: Pasini</p>	<p>Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Spring Area: San Zeno Prod.: Pasini</p>
<p>Il Novello Atesino</p>	<p>Regione: Alto Adige Provincia: Bolzano Uva: Teroldego Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Caldaro Prod.: Kettmeir</p>	<p>Region: Alto Adige Province: Bolzano Grape: Teroldego Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: Caldaro Prod.: Kettmeir</p>
<p>Il Nuovo – Vino da tavola dei Colli Faentini</p>	<p>Regione: Emilia-Romagna Provincia: Ravenna Uva: Albana rossa Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Giugno</p>	<p>Region: Emilia-Romagna Province: Ravenna Grape: Albana rossa Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: June</p>

	Zona: Castelbolognese Prod.: Ferrucci	Area: Castelbolognese Prod.: Ferrucci
Il Palagio	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Cabernet, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Castel San Gimignano Prod.: Il Palagio	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Cabernet, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: 6 months Area: Castel San Gimignano Prod.: Il Palagio
Il Pettirosso – Novello di Sant'Andrea	Regione: Lombardia Provincia: Pavia Uva: Uva Rara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro l'estate Zona: Castana Prod.: Barberini	Region: Lombardy Province: Pavia Grape: Uva Rara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the summer Area: Castana Prod.: Barberini
Il Primo	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Udine Uva: Merlot, Pinot nero Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Fine novembre Data consumo consigliata: Entro giugno Zona: San Daniele del Friuli Prod.: Bidoli	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Udine Grape: Merlot, Pinot noir Fermentation: Carbonic maceration Sold: End of November Suggested date of consumption: By June Area: San Daniele del Friuli Prod.: Bidoli
Il Principe – Novello dei Colli Imolesi	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Bologna Uva: Merlot, Barbera, Sangiovese, Cabernet Sauvignon	Region: Emilia-Romagna Province: Bologna Grape: Merlot, Barbera, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

	Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Castel San Pietro Prod.: Dal Fiume & Alberici	Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Castel San Pietro Prod.: Dal Fiume & Alberici
Il Pronto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Crocetta del Montello Prod.: Villa Sandi	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Crocetta del Montello Prod.: Villa Sandi
Indian Summer	Regione : Veneto Provincia : Padova Colore : Rosso Vinificazione : Macerazione Carbonica Zona : Vò Prod.: Parco del Venda	Region : Veneto Province : Padua Color : Red Fermentation : Carbonic maceration Area : Vò Prod.: Parco del Venda
Interludio	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Sangiovese, Marzemino, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Aprile Zona: San Martino della Battaglia Prod.: Vineyard, Mirundo	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Sangiovese, Marzemino, Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: April Area: San Martino della Battaglia Prod.: Vineyard, Mirundo
Jadid	Regione: Sicilia Provincia: Palermo Uva: Nero d'Avola, Nerello Mascalese e	Region: Sicily Province: Palermo Grape: Nero d'Avola, Nerello Mascalese and

	<p>Perricone Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Camporeale Prod.: Rapitalà – GIV</p>	<p>Perricone Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: March Area: Camporeale Prod.: Rapitalà – GIV</p>
L'Allegro	<p>Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese Colore: Rosso rubino Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Primavera Zona: Scandicci Prod.: Uggiano</p>	<p>Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese Color: Ruby red Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: Spring Area: Scandicci Prod.: Uggiano</p>
L'Angioletto è nato	<p>Regione: Puglia Provincia: Brindisi Uva: Negroamaro 60%, Malvasia nera 30%, Montepulciano 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 3 mesi Zona: Cellino San Marco Prod.: La Mea di Marco Maci</p>	<p>Region: Apulia Province: Brindisi Grape: Negroamaro 60%, Malvasia nera 30%, Montepulciano 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 3 months Area: Cellino San Marco Prod.: La Mea di Marco Maci</p>
L'Arabesco	<p>Regione: Lombardia Provincia: Mantova Uva: Sangiovese, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Monzambano Prod.: Ricchi</p>	<p>Region: Lombardy Province: Mantua Grape: Sangiovese, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Monzambano Prod.: Ricchi</p>
L'Autunno	<p>Regione: Veneto</p>	<p>Region: Veneto</p>

	Provincia: Treviso Uva: Merlot 70%, Cabernet 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: Primavera Zona: Visnà di Vazzola Prod.: Maschio	Province: Treviso Grape: Merlot 70%, Cabernet 30% Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: Spring Area: Visnà di Vazzola Prod.: Maschio
La Delizia – Novello del Friuli-Venezia Giulia	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Merlot 60%, Cabernet 40% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Casarsa Prod.: La Delizia	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Merlot 60%, Cabernet 40% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Casarsa Prod.: La Delizia
La Marca – Novello del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Varie uve rosse del Piave Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Oderzo Prod.: La Marca	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Several red grapes of the Piave area Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: Oderzo Prod.: La Marca
La Masottina – Novello della Marca Trevignana	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot, Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Castello Roganzuolo Prod.: La Masottina	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot, Cabernet Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Castello Roganzuolo Prod.: La Masottina

La Primizia del Vino	Regione: Abruzzo Provincia: Pescara Uva: Montepulciano 55%, Merlot 35%, Sangiovese 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Pianella Prod.: Chiarieri	Region: Abruzzo Province: Pescara Grape: Montepulciano 55%, Merlot 35%, Sangiovese 10% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Pianella Prod.: Chiarieri
La Vigna del Cason Brusà	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot, Refosco Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro giugno Zona: Villanova di Fossalta Prod.: La Vigna del Cason Brusà	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot, Refosco Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By June Area: Villanova di Fossalta Prod.: La Vigna del Cason Brusà
Lambrusco di Modena	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Modena Uva: Lambrusco della Provincia di Modena Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Modena Prod.: CIV & CIV	Region: Emilia-Romagna Province: Modena Grape: Lambrusco of the province of Modena Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: 6 months Area: Modena Prod.: CIV & CIV
Lambrusco dell'Emilia – Novello frizzante	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Reggio Emilia Uva: Lambrusco Marani e Salamino 85%, Ancellotta 15% Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Emilia-Romagna Province: Reggio Emilia Grape: Lambrusco Marani and Salamino 85%, Ancellotta 15% Fermentation: Carbonic maceration 30%,

	30%, Criomacerazione 70% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Reggio Emilia Prod.: Cantine Riunite	cryo-maceration 70% Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Reggio Emilia Prod.: Cantine Riunite
Le Ceste – Vino da tavola del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Cuneo Uva: Dolcetto, Barbera, Freisa Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Priocca Prod.: Scanavino	Region: Piedmont Province: Cuneo Grape: Dolcetto, Barbera, Freisa Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Priocca Prod.: Scanavino
Le Corne – Rosso Novello	Regione: Lombardia Provincia: Bergamo Uva: Croatina, Barbera, Merlot, Franconia Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Aprile Zona: Grumello del Monte Prod.: Le Corne	Region: Lombardy Province: Bergamo Grape: Croatina, Barbera, Merlot, Franconia Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: April Area: Grumello del Monte Prod.: Le Corne
Le Monferrine – Novello di Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Barbera, Dolcetto Vinificazione: Macerazione carbonica 90% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Castel Boglione Prod.: Araldica, vini piemontesi	Region: Piedmont Province: Asti Grape: Barbera, Dolcetto Fermentation: Carbonic maceration 90% Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Castel Boglione Prod.: Araldica, vini piemontesi
Le Poesie	Regione: Veneto	Region: Veneto

	Provincia: Verona Uva: Merlot 50%, Cabernet 50% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Soave Prod.: Cantina di Soave	Province: Verona Grape: Merlot 50%, Cabernet 50% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Soave Prod.: Cantina di Soave
Le Viole Tricolore – Novello della Provincia di Forlì	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Forlì-Cesena Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Mercato Saraceno Prod.: Bartolini	Region: Emilia-Romagna Province: Forlì-Cesena Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By May Area: Mercato Saraceno Prod.: Bartolini
Lipuda Rosso Novello	Regione: Calabria Provincia: Crotone Uva: Aglianico, Cabernet Gaglioppo Zona: Cirò Marina Prod.: Aziende Vinicole Enotria	Region: Calabria Province: Crotone Grape: Aglianico, Cabernet Gaglioppo Area: Cirò Marina Prod.: Aziende Vinicole Enotria
Lizzano Rosso Novello DOC	Regione: Puglia Provincia: Taranto Uva: Negroamaro 60%, Sangiovese 40% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Fine novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Lizzano Prod.: Cantina Sociale di Lizzano	Region: Apulia Province: Taranto Grape: Negroamaro 60%, Sangiovese 40% Fermentation: Carbonic maceration Sold: End of November Suggested date of consumption: By May Area: Lizzano Prod.: Cantina Sociale di Lizzano
Luigi IV – Novello del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Barbera, Dolcetto Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Piedmont Province: Asti Grape: Barbera, Dolcetto Fermentation: Carbonic maceration 80%,

	80%, vinificazione tradizionale in rosso a temperatura controllata 20% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Canelli Prod.: Luigi IV	traditional fermentation in red under controlled temperature 20% Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Canelli Prod.: Luigi IV
Luigi IV – Novello del Piemonte 1993	Regione: Piemonte Uva: Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Data consumo consigliata: Giugno	Region: Piedmont Grape: Barbera Fermentation: Partial carbonic maceration Suggested date of consumption: June
Luna d'Autunno Monferrato DOC	Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Dolcetto 70%, Pinot nero 30% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Primavera Zona: Cisterna d'Asti Prod.: Povero	Region: Piedmont Province: Asti Grape: Dolcetto 70%, Pinot noir 30% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Spring Area: Cisterna d'Asti Prod.: Povero
Macchiaiolo – Maremma Toscana	Regione: Toscana Provincia: Grosseto Uva: Ciliegiolo e Syrah Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: Pasqua Zona: Marina di Grosseto Prod.: I Vini di Maremma	Region: Tuscany Province: Grosseto Grape: Ciliegiolo and Syrah Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: Pasqua Area: Marina di Grosseto Prod.: I Vini di Maremma
Maccotta – Rosso Novello	Regione: Sicilia Provincia: Trapani Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre	Region: Sicily Province: Trapani Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November

	Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Pantelleria Prod.: Maccotta	Suggested date of consumption: By May Area: Pantelleria Prod.: Maccotta
Maestrale	Regione: Toscana Provincia: Grosseto Uva: Ciliegiolo 100% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Gennaio Zona: Magliano in Toscana Prod.: Mantellassi	Region: Tuscany Province: Grosseto Grape: Ciliegiolo 100% Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: January Area: Magliano in Toscana Prod.: Mantellassi
Mantigno – <i>Vino Novello della provincia di Forlì</i> Sangiovese di Romagna DOC	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Ravenna Uva: Sangiovese 90%, altre uve rosse 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Faenza Prod.: Caviro	Region: Emilia-Romagna Province: Ravenna Grape: Sangiovese 90%, othre red grapes 10% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By spring Area: Faenza Prod.: Caviro
Mantigno Sangiovese di Romagna DOC	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Ravenna Uva: Sangiovese 90%, altre uve ammesse e/o raccomandate 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Primavera Zona: Faenza Prod.: Caviro	Region: Emilia-Romagna Province: Ravenna Grape: Sangiovese 90%, other grapes allowed and recommended 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Spring Area: Faenza Prod.: Caviro
Marangona Primello – Novello di Sirmione	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Merlot, Sangiovese, Rondinella	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Merlot, Sangiovese, Rondinella

	Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Fine inverno Zona: Pozzolengo Prod.: Azienda Agricola del Lugana	Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: End of winter Area: Pozzolengo Prod.: Azienda Agricola del Lugana
Maria Sole Novello	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Pinot nero, Marzemino, Corvina Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Illasi Prod.: Santi – GIV	Region: Veneto Province: Verona Grape: Pinot noir, Marzemino, Corvina Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By spring Area: Illasi Prod.: Santi – GIV
Masottina	Vedi: ≡ La Masottina	Vedi: ≡ La Masottina
Masseria Pietrosa	Regione: Puglia Provincia: Taranto Uva: Primitivo 60%, Merlot 25%, Sangiovese 15% Colore: Rosso rubino intenso Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Aprile Zona: San Marzano di San Giuseppe Prod.: Feudi di San Marzano	Region: Apulia Province: Taranto Grape: Primitivo 60%, Merlot 25%, Sangiovese 15% Color: Intense ruby red Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: April Area: San Marzano di San Giuseppe Prod.: Feudi di San Marzano
Melodico	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Merlot 50%, Barbera 40%, Croatina 10%	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Merlot 50%, Barbera 40%, Croatina 10%

	Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Rodengo Saiano Prod.: Mirabella	Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Rodengo Saiano Prod.: Mirabella
Merlot Novello	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Primavera Zona: Zoppola Prod.: Friulvini	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Spring Area: Zoppola Prod.: Friulvini
Merlot Veneto	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Alte di Montecchio Prod.: Cantina Colli Vicentini	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Alte di Montecchio Prod.: Cantina Colli Vicentini
Mionetto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot 50%, Cabernet 50% Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Valdobbiadene Prod.: Mionetto	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot 50%, Cabernet 50% Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: 6 months Area: Valdobbiadene Prod.: Mionetto
Moline – Vino Novello	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica parziale	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November

	Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro giugno Zona: Pedemonte Prod.: Santa Sofia	Suggested date of consumption: By June Area: Pedemonte Prod.: Santa Sofia
Moncaro Rosso Piceno “Scoppicchio”	Regione: Marche Provincia: Ancona Uva: Sangiovese e Montepulciano Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Montecarotto Prod.: Terre Cortesi Moncaro	Region: Marche Province: Ancona Grape: Sangiovese and Montepulciano Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: 6 months Area: Montecarotto Prod.: Terre Cortesi Moncaro
Moncaro Rosso Piceno DOC “Ottavino”	Regione: Marche Provincia: Ancona Uva: Sangiovese e Montepulciano Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Montecarotto Prod.: Terre Cortesi Moncaro	Region: Marche Province: Ancona Grape: Sangiovese and Montepulciano Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: 6 months Area: Montecarotto Prod.: Terre Cortesi Moncaro
Monello – Novello Frizzante della Marca Trevigiana	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot, Cabernet Vinificazione: 2/3 macerazione a freddo, 1/3 Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Orsago Prod.: Cantina Sociale Cooperativa di Orsago	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot, Cabernet Fermentation: 2/3 cold enflourage, 1/3 Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By May Area: Orsago Prod.: Cantina Sociale Cooperativa di Orsago
Montecorno Novello – Rosso di Desenzano	Regione: Lombardia	Region: Lombardy

	Provincia: Brescia Uva: Marzemino, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Gennaio Zona: Desenzano Prod.: Montecorno	Province: Brescia Grape: Marzemino, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: January Area: Desenzano Prod.: Montecorno
Montelvini Novello	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot, Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Venegazzù del Montello Prod.: Montelvini	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot, Cabernet Fermentation: 40% Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Venegazzù del Montello Prod.: Montelvini
Muggiasco	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Sangiovese 40%, Montepulciano 30%, Ciliegiolo 30% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Cerveteri – loc. Ceri Prod.: Onorati	Region: Lazio Province: Rome Grape: Sangiovese 40%, Montepulciano 30%, Ciliegiolo 30% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Cerveteri – loc. Ceri Prod.: Onorati
Neos	Regione: Puglia Provincia: Lecce Uva: Primitivo Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: Aprile Zona: Salice Salentino	Region: Apulia Province: Lecce Grape: Primitivo Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: April Area: Salice Salentino Prod.: Castello Monaci – GIV

	Prod.: Castello Monaci – GIV	
Nero Novello	Regione: Sicilia Provincia: Palermo Uva: Nero d'Avola 70%, altri vitigni internazionali 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Camporeale Prod.: Rapitalà – GIV	Region: Sicily Province: Palermo Grape: Nero d'Avola 70%, other international varieties 30% Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: March Area: Camporeale Prod.: Rapitalà – GIV
Nettare Novello	Regione: Lombardia Provincia: Mantova Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Colore: Rosso rubino vivo Profumo: Fresco, fragrante, vinoso Sapore: Secco, fresco, vinoso Gradi: 11 Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro 3 mesi Zona: Volta Mantovana Prod.: Azienda Agricola La Marogna	Region: Lombardy Province: Mantua Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration Color: Bright ruby red Fragrance: Fresh, fragrant, vinous Taste: Dry, fresh, vinous Alcohol content: 11 Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Within 3 months Area: Volta Mantovana Prod.: Azienda Agricola La Marogna
Ninni	Regione: Abruzzo Provincia: Chieti Uva: Montepulciano d'Abruzzo 70%, Merlot 30% Colore: Rosso intenso Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Giugno Zona: Atesa	Region: Abruzzo Province: Chieti Grape: Montepulciano d'Abruzzo 70%, Merlot 30% Color: Intense red Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: June Area: Atesa

	Prod.: Spinelli	Prod.: Spinelli
Nino Negri Terrazze Retiche di Sondrio	Regione: Lombardia Provincia: Sondrio Uva: Chiavennasca 70%, altre varietà locali 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Inizio Vendita : Seconda Metà di Novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Chiuro Prod.: Nino Negri – GIV	Region: Lombardy Province: Sondrio Grape: Chiavennasca 70%, other local varieties 30% Fermentation: Carbonic maceration 50% Sold : Second half of November Suggested date of consumption: Spring Area: Chiuro Prod.: Nino Negri – GIV
Nobellum – Rosso della Campania	Regione: Campania Provincia: Avellino Uva: Aglianico 50%, Sangiovese 25%, Montepulciano 25% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: Sorbo Serpico, Atripalda Prod.: San Gregorio	Region: Campania Province: Avellino Grape: Aglianico 50%, Sangiovese 25%, Montepulciano 25% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Within a year Area: Sorbo Serpico, Atripalda Prod.: San Gregorio
Noël – Novello di Erbusco	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Merlot 50%, Barbera 25%, Nebbiolo 25% Vinificazione: Criomacerazione Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Aprile Zona: Erbusco Prod.: Longhi – De Carli	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Merlot 50%, Barbera 25%, Nebbiolo 25% Fermentation: Cryo-maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: April Area: Erbusco Prod.: Longhi – De Carli

Note d'Autunno	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Montepulciano 50%, Sangiovese 50% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Ariccia Prod.: Volpetti	Region: Lazio Province: Rome Grape: Montepulciano 50%, Sangiovese 50% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Ariccia Prod.: Volpetti
Novellino – Novello della Val d'Itria	Regione: Puglia Provincia: Bari Uva: Negroamaro, Malvasia nera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Locorotondo Prod.: Cantina Sociale Locorotondo	Region: Apulia Province: Bari Grape: Negroamaro, Malvasia nera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Locorotondo Prod.: Cantina Sociale Locorotondo
Novellino Valle d'Itria	Regione: Puglia Provincia: Bari Uva: Uva di Troia 70%, Bombino nero 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Inizio Vendita : Primi Novembre Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Locorotondo Prod.: Cantina del Locorotondo	Region: Apulia Province: Bari Grape: Uva di Troia 70%, Bombino nero 30% Fermentation: Carbonic maceration 70% Sold : Early November Suggested date of consumption: 6 months Area: Locorotondo Prod.: Cantina del Locorotondo
Novello	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot e Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica 40%	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot and Cabernet Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: 6 months

	Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Gambellara Prod.: Zonin	Area: Gambellara Prod.: Zonin
Novello	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Syrah in percentuali variabili Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Crocetta del Montello Prod.: Villa Sandi	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon and Syrah in variable amounts Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Crocetta del Montello Prod.: Villa Sandi
Novello	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Udine Uva: Merlot 63%, Refosco dal Peduncolo rosso 25%, Schioppettino 12% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Buttrio Prod.: Conte d'Attimis Maniago	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Udine Grape: Merlot 63%, Refosco dal Peduncolo rosso 25%, Schioppettino 12% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: 6 months Area: Buttrio Prod.: Conte d'Attimis Maniago
Novello	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot 80%, Cabernet 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Lonigo Prod.: Cantine dei Colli	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot 80%, Cabernet 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Lonigo Prod.: Cantine dei Colli
Novello – Barbera del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Alessandria Uva: Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Piedmont Province: Alessandria Grape: Barbera Fermentation: Carbonic maceration

	Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro l'estate Zona: Ozzano Monferrato Prod.: Moncucco	Sold: Early November Suggested date of consumption: By the summer Area: Ozzano Monferrato Prod.: Moncucco
Novello – Garda Bresciano DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Padenghe sul Garda Prod.: Zuliani	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Marzemino, Barbera, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By April Area: Padenghe sul Garda Prod.: Zuliani
Novello – Garda Bresciano DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Barbera, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Estate Zona: Calvagese Riviera Prod.: Redaelli de Zinis	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Barbera, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Summer Area: Calvagese Riviera Prod.: Redaelli de Zinis
Novello – Garda Bresciano DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Sangiovese, Barbera, Marzemino Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Inizio primavera Zona: Puegnago	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Sangiovese, Barbera, Marzemino Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Early spring Area: Puegnago Prod.: Masserino

	Prod.: Masserino	
Novello – Garda Bresciano DOC (dal 1992)	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Groppello gentile 60%, Barbera 15%, Marzemino 15%, Sangiovese 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Estate Zona: Moniga del Garda Prod.: Monte Cicogna	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Groppello gentile 60%, Barbera 15%, Marzemino 15%, Sangiovese 10% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Summer Area: Moniga del Garda Prod.: Monte Cicogna
Novello – Garda Bresciano rosso DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Groppello 80%, Merlot 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Estate Zona: Moniga Prod.: Monte Cicogna	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Groppello 80%, Merlot 20% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Summer Area: Moniga Prod.: Monte Cicogna
Novello – Lambrusco della Provincia di Modena	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Modena Uva: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Modena Prod.: CIV & CIV	Region: Emilia-Romagna Province: Modena Grape: Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Grasparossa Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Modena Prod.: CIV & CIV
Novello – Merlot del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot Fermentation: Partial carbonic maceration

	parziale 70% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Fossalta di Piave Prod.: Botter	70% Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Fossalta di Piave Prod.: Botter
Novello – Piemonte Barbera DOC	Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Barbera 100% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Gennaio Zona: Castel Boglione Prod.: Araldica	Region: Piedmont Province: Asti Grape: Barbera 100% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: January Area: Castel Boglione Prod.: Araldica
Novello – Piemonte, Vino da tavola	Regione: Piemonte Provincia: Cuneo Uva: Dolcetto, Barbera, Freisa Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Priocca Prod.: Scanavino Vedi: ≅ Le Ceste	Region: Piedmont Province: Cuneo Grape: Dolcetto, Barbera, Freisa Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the spring Area: Priocca Prod.: Scanavino See: ≅ Le Ceste
Novello – Rosso delle Marche	Regione: Marche Provincia: Ancona Uva: Montepulciano, Sangiovese delle Marche Vinificazione: Macerazione carbonica 70%, vinificazione tradizionale 30% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo	Region: Marche Province: Ancona Grape: Montepulciano, Sangiovese delle Marche Fermentation: Carbonic maceration 70%, traditional fermentation 30% Sold: Early November Suggested date of consumption: By March

	Zona: Loreto Prod.: Garofoli	Area: Loreto Prod.: Garofoli
Novello – Rosso delle Marche	Regione: Marche Provincia: Macerata Uva: Montepulciano, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Civitanova Marche Prod.: Boccadigabbia	Region: Marche Province: Macerata Grape: Montepulciano, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the spring Area: Civitanova Marche Prod.: Boccadigabbia
Novello – Rosso Piceno DOC	Regione: Marche Provincia: Ascoli Piceno Uva: Uve classiche del Rosso Piceno Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Offida Prod.: Fattorie Picene	Region: Marche Province: Ascoli Piceno Grape: Classic grapes of the Rosso Piceno Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: February Area: Offida Prod.: Fattorie Picene
Novello – Sangiovese di Casalbordino	Regione: Abruzzo Provincia: Chieti Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Casalbordino Prod.: Società Cooperativa Madonna dei Miracoli	Region: Abruzzo Province: Chieti Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Casalbordino Prod.: Società Cooperativa Madonna dei Miracoli
Novello – Teroldego Atesino	Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego	Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego

	Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Mezzolombardo Prod.: Cantina Cooperativa Rotaliana	Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Mezzolombardo Prod.: Cantina Cooperativa Rotaliana
Novello – Vino da tavola Atesino	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Teroldego e altre uve rosse atesine Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Premiovinin Prod.: Della Staffa	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Teroldego and other Tyrolean red grapes Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By March Area: Premiovinin Prod.: Della Staffa
Novello – Vino da tavola del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Campo di Pietra Prod.: Vigna Dogarina	Region: Veneto Province: Treviso Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By March Area: Campo di Pietra Prod.: Vigna Dogarina
Novello – Vino da tavola del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Valgatara Prod.: San Rustico	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the spring Area: Valgatara Prod.: San Rustico
Novello – Vino da tavola del Veneto	Regione: Veneto	Region: Veneto

	Provincia: Venezia Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica per il 90% Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Annone Veneto Prod.: Bosco del Merlo	Province: Venice Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 90% Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By May Area: Annone Veneto Prod.: Bosco del Merlo
Novello Bolla Vino da tavola del Veneto Novello Bolla – 2a Versione	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella Vinificazione: Macerazione carbonica parziale e fermentazione a temperatura controllata Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Verona Prod.: Bolla Regione : Veneto Provincia : Verona Uva : Merlot e Cabernet in percentuali diverse secondo le annate Vinificazione : 45% Macerazione Carbonica Inizio Vendita : Primi Novembre Data Consumo Consigliata : Aprile Zona : Verona Prod.: Bolla	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella Fermentation: Partial carbonic maceration and fermentation under controlled temperature Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: Verona Prod.: Bolla Region : Veneto Province : Verona Grape : Merlot and Cabernet on different amounts depending on the year Fermentation : 45% Carbonic Maceration Sold : Early November Suggested date of consumption : April Area : Verona Prod.: Bolla
Novello – Vino da tavola della Lombardia	Regione: Lombardia Provincia: Brescia	Region: Lombardy Province: Brescia

	<p>Uva: Cabernet, Nebbiolo, Merlot, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: Coccaglio Prod.: Montorfano – De Filippo</p>	<p>Grape: Cabernet, Nebbiolo, Merlot, Barbera Fermentation: Carbonic maceration 50% Sold: Early November Suggested date of consumption: Within a year Area: Coccaglio Prod.: Montorfano – De Filippo</p>
Novello – Vino da tavola di Toscana	<p>Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Sangiovese, in piccola parte Canaiolo e uve rosse locali Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro giugno Zona: Castellina in Chianti Prod.: Rocca delle Macie Dal 1993: Uva: Sangiovese, Canaiolo, Gamay</p>	<p>Region: Tuscany Province: Siena Grape: Sangiovese, small quantities of Canaiolo and other local red grapes Fermentation: Carbonic maceration 50% Sold: Early November Suggested date of consumption: By June Area: Castellina in Chianti Prod.: Rocca delle Macie Since 1993: Grape: Sangiovese, Canaiolo, Gamay</p>
Novello – Vino da tavola di Toscana	<p>Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese, Merlot Vinificazione: Tradizionale con aggiunta del 40-50% ottenuto con macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Certaldo Prod.: Fonti</p>	<p>Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese, Merlot Fermentation: Traditional together with 40-50% obtained from carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Certaldo Prod.: Fonti</p>
Novello – Vino da tavola di Toscana	<p>Regione: Toscana Provincia: Firenze</p>	<p>Region: Tuscany Province: Florence</p>

	<p>Uva: Canaiolo Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Greve Prod.: Carpineto</p>	<p>Grape: Canaiolo Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the spring Area: Greve Prod.: Carpineto</p>
Novello – Vino da tavola rosso	<p>Regione: Lombardia Provincia: Sondrio Uva: Sangiovese, Nebbiolo (Chiavennasca) Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Mese Prod.: Prevostini</p>	<p>Region: Lombardy Province: Sondrio Grape: Sangiovese, Nebbiolo (Chiavennasca) Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By April Area: Mese Prod.: Prevostini</p>
Novello 1993 Vino del Vento Orientale	<p>Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica parziale al 90% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Annone Veneto Prod.: Paladin</p>	<p>Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot Fermentation: Partial carbonic maceration 90% Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: Annone Veneto Prod.: Paladin</p>
Novello 990 – Pinot nero della Marca Trevigiana	<p>Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Pinot nero, Cabernet, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica parziale 70%</p>	<p>Region: Veneto Province: Treviso Grape: Pinot noir, Cabernet, Merlot Fermentation: Partial carbonic maceration 70%</p>

	Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Riese Pio X Prod.: Villa Resio	Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By the spring Area: Riese Pio X Prod.: Villa Resio
Novello 990 (1992)	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Riese Pio X Prod.: Villa Resio	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet, Merlot Fermentation: Carbonic maceration 70% Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Riese Pio X Prod.: Villa Resio
Novello Alto Mincio	Regione: Lombardia Provincia: Mantova Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Dicembre Zona: Goito Prod.: Ca' Roma	Region: Lombardy Province: Mantua Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: December Area: Goito Prod.: Ca' Roma
Novello Bardolino DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Molinara, Rondinella Vinificazione: Macerazione carbonica con fermentazione controllata Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Valgatara Prod.: Campagnola	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Molinara, Rondinella Fermentation: Carbonic maceration with controlled fermentation Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By May Area: Valgatara Prod.: Campagnola

Novello Basilicata	Regione: Basilicata Provincia: Potenza Uva: Aglianico del Vulture Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Rionero in Vulture Prod.: Martino	Region: Basilicata Province: Potenza Grape: Aglianico del Vulture Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: March Area: Rionero in Vulture Prod.: Martino
Novello Botti – Vino da tavola della provincia di Brescia	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Merlot, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Estate Zona: Capriano del Colle Prod.: Botti Fratelli	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Merlot, Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Summer Area: Capriano del Colle Prod.: Botti Fratelli
Novello Ca' Vescovo	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Udine Uva: Merlot, Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Terzo di Aquileia Prod.: Ca' Vescovo	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Udine Grape: Merlot, Cabernet Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: 6 months Area: Terzo di Aquileia Prod.: Ca' Vescovo
Novello Casalgentile	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Merlot, Syrah, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Roma Prod.: Casalgentile	Region: Lazio Province: Rome Grape: Merlot, Syrah, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Rome Prod.: Casalgentile

Novello Ciliegiole	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Ravenna Uva: Ciliegiole 85%, Merlot 15% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Giugno Zona: Faenza Prod.: Trerè	Region: Emilia-Romagna Province: Ravenna Grape: Ciliegiole 85%, Merlot 15% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: June Area: Faenza Prod.: Trerè
Novello Colli Trevigiani	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Varietà di uve trevigiane in percentuali variabili Vinificazione: Macerazione variabile 80% Data consumo consigliata: Aprile Zona: Crocetta del Montello Prod.: La Gioiosa	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Different amounts of several varieties of grapes from the Treviso area Fermentation: Macerazione variabile 80% Suggested date of consumption: April Area: Crocetta del Montello Prod.: La Gioiosa
Novello da uve Cabernet	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Marzo / aprile Zona: Loncon di Annone Veneto Prod.: S. Osvaldo	Region: Veneto Province: Venice Grape: Cabernet Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: March / April Area: Loncon di Annone Veneto Prod.: S. Osvaldo
Novello da uve Dolcetto del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Alessandria Uva: Dolcetto 80%, altre uve per il 15% Vinificazione: Macerazione carbonica 30%, macerazione tradizionale 70% Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro la primavera	Region: Piedmont Province: Alessandria Grape: Dolcetto 80%, others 15% Fermentation: Carbonic maceration 30%, traditional maceration 70% Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By the spring

	Zona: Montaldeo Prod.: Grosso	Area: Montaldeo Prod.: Grosso
Novello da uve Merlot	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Marzo / aprile Zona: Loncon di Annone Veneto Prod.: S. Osvaldo	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: March / April Area: Loncon di Annone Veneto Prod.: S. Osvaldo
Novello da uve Merlot e Cabernet del Friuli-Venezia Giulia	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon Vinificazione: Macerazione carbonica parziale e fermentazione a temperatura controllata Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro 6 mesi Zona: Gambellara Prod.: Zonin	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot, Cabernet Sauvignon Fermentation: Partial carbonic maceration and fermentation under controlled temperature Sold: Early November Suggested date of consumption: Within 6 months Area: Gambellara Prod.: Zonin
Novello Daunia	Regione: Puglia Provincia: Foggia Uva: Montepulciano 90%, Ciliegiolo 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: San Severo Prod.: Torretta Zamarra	Region: Apulia Province: Foggia Grape: Montepulciano 90%, Ciliegiolo 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: San Severo Prod.: Torretta Zamarra
Novello del Borgo	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 80%

	80% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Tauriano di Spilimbergo Prod.: Borgo Magredo – Genagricola	Suggested date of consumption: March Area: Tauriano di Spilimbergo Prod.: Borgo Magredo – Genagricola
Novello del Casale – Vino da tavola di Faenza	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Ravenna Uva: Ciliegiolo Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Faenza Prod.: Tréré	Region: Emilia-Romagna Province: Ravenna Grape: Ciliegiolo Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By April Area: Faenza Prod.: Tréré
Novello del Friuli-Venezia Giulia	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Pinot nero, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro febbraio Zona: Provesano Prod.: Durandi Vedi: ≅ Durandi	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Pinot noir, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By February Area: Provesano Prod.: Durandi See: ≅ Durandi
Novello del Friuli Friuli Grave DOC	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Udine Uva: Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 60% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Collaredo di Prato Prod.: Antonutti	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Udine Grape: Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 60% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Collaredo di Prato Prod.: Antonutti

Novello del Frusinate	Regione: Lazio Provincia: Frosinone Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Atina Prod.: Azienda Agricola Palombo	Region: Lazio Province: Frosinone Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Atina Prod.: Azienda Agricola Palombo
Novello del Lazio	Regione: Lazio Provincia: Latina Uva: Syrah e Montepulciano Vinificazione: Macerazione carbonica 30% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Cori Prod.: Pietra Pinta	Region: Lazio Province: Latina Grape: Syrah and Montepulciano Fermentation: Carbonic maceration 30% Suggested date of consumption: 6 months Area: Cori Prod.: Pietra Pinta
Novello del Lazio	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Montepulciano, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Ariccia Prod.: Pesoli Fino al 2004: Uva: Montepulciano 40%, Merlot 30%, Syrah 25%, Cabernet 5%	Region: Lazio Province: Rome Grape: Montepulciano, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Ariccia Prod.: Pesoli Until 2004: Grape: Montepulciano 40%, Merlot 30%, Syrah 25%, Cabernet 5%
Novello del Lazio	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Merlot, Montepulciano, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo	Region: Lazio Province: Rome Grape: Merlot, Montepulciano, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March

	Zona: Marino Prod.: Nicolini	Area: Marino Prod.: Nicolini
Novello del Lazio	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Gamay Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Velletri Prod.: Ceracchi	Region: Lazio Province: Rome Grape: Gamay Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Velletri Prod.: Ceracchi
Novello del Lazio	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Merlot 70%, Syrah 20%, Sangiovese 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Frattocchie di Marino Prod.: Gotto d'Oro	Region: Lazio Province: Rome Grape: Merlot 70%, Syrah 20%, Sangiovese 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: February Area: Frattocchie di Marino Prod.: Gotto d'Oro
Novello del Lazio	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Merlot, Sangiovese, Syrah Colore: Rosso intenso Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Vermicino Prod.: Casalgentile	Region: Lazio Province: Rome Grape: Merlot, Sangiovese, Syrah Color: Intense red Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Vermicino Prod.: Casalgentile
Novello del Rubicone	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Forli-Cesena Uva: Sangiovese 85%, Ciliegiolo 5%, Cabernet 5%, Barbera 5% Vinificazione: In due fasi: la prima a macerazione carbonica, la seconda con	Region: Emilia-Romagna Province: Forli-Cesena Grape: Sangiovese 85%, Ciliegiolo 5%, Cabernet 5%, Barbera 5% Fermentation: In two phases: the first carbonic maceration, the second with

	<p>presse a membrana Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro agosto Zona: Paderno Prod.: Beccavento</p>	<p>membrane presses Sold: Early November Suggested date of consumption: By August Area: Paderno Prod.: Beccavento</p>
Novello del Sabia	<p>Regione: Lombardia Provincia: Pavia Uva: Uva Rara 80%, Bonarda 15%, Pinot nero 5% Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: Stradella Prod.: Ruinello</p>	<p>Region: Lombardy Province: Pavia Grape: Uva Rara 80%, Bonarda 15%, Pinot noir 5% Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Within a year Area: Stradella Prod.: Ruinello</p>
Novello del Salento Zecca	<p>Regione: Puglia Provincia: Lecce Uva: Negroamaro 85%, altre uve rosse 15% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Primavera Zona: Leverano Prod.: Conti Zecca</p>	<p>Region: Apulia Province: Lecce Grape: Negroamaro 85%, other red grapes 15% Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: Spring Area: Leverano Prod.: Conti Zecca</p>
Novello del Veneto	<p>Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet, Merlot, Marzemino Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: San Pietro di Feletto</p>	<p>Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet, Merlot, Marzemino Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: San Pietro di Feletto</p>

	Prod.: Il Colle	Prod.: Il Colle
Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Franconia Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: Pramaggiore Prod.: San Giovanni	Region: Veneto Province: Venice Grape: Franconia Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Within a year Area: Pramaggiore Prod.: San Giovanni
Novello del Vigneto Matteranetta della provincia di Verona	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Verona Prod.: Cecilia Beretta	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Verona Prod.: Cecilia Beretta
Novello dell'Alta Valle della Greve	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Sangiovese 80%, Canaiolo 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 30% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro metà marzo Zona: Greve Prod.: Antiche Fattorie Fiorentine	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Sangiovese 80%, Canaiolo 20% Fermentation: Carbonic maceration 30% Sold: Early November Suggested date of consumption: By mid-March Area: Greve Prod.: Antiche Fattorie Fiorentine
Novello dell'Umbria	Regione: Umbria Provincia: Perugia	Region: Umbria Province: Perugia

	Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Santa Maria degli Angeli - Assisi Prod.: Morettoni	Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: March Area: Santa Maria degli Angeli - Assisi Prod.: Morettoni
Novello della Marca Trevigiana	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Cabernet, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro giugno Zona: Laverda di Salcedo Prod.: Marchi	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Cabernet, Merlot Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By June Area: Laverda di Salcedo Prod.: Marchi
Novello della Marca Trevigiana	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Castello Roganzuolo Prod.: La Masottina	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the spring Area: Castello Roganzuolo Prod.: La Masottina
Novello della Marca Trevigiana	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: Giugno Zona: Orsago	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: June Area: Orsago Prod.: Cantina Sociale Orsago

	Prod.: Cantina Sociale Orsago	
Novello della provincia di Brescia	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Groppello, Merlot, Cabernet Sauvignon Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Cellatica Prod.: Tonoli	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Groppello, Merlot, Cabernet Sauvignon Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Spring Area: Cellatica Prod.: Tonoli
Novello della provincia di Chieti	Regione: Abruzzo Provincia: Chieti Uva: Montepulciano d'Abruzzo Vinificazione: Macerazione carbonica, fermentazione a temperatura controllata Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro febbraio Zona: Tollo Prod.: Tollo	Region: Abruzzo Province: Chieti Grape: Montepulciano d'Abruzzo Fermentation: Carbonic maceration, fermentation under controlled temperature Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By February Area: Tollo Prod.: Tollo
Novello della Toscana	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Sangiovese grosso Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro dicembre Zona: Montalcino Prod.: Val di Suga	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Sangiovese grosso Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By December Area: Montalcino Prod.: Val di Suga
Novello delle Marche	Regione: Marche Provincia: Ancona Uva: Montepulciano 85%, Sangiovese	Region: Marche Province: Ancona Grape: Montepulciano 85%, Sangiovese 15%

	<p>15% Vinificazione: Macerazione carbonica 35% Data consumo consigliata: Maggio Zona: Castelplanio Prod.: Fazi Battaglia</p>	<p>Fermentation: Carbonic maceration 35% Suggested date of consumption: May Area: Castelplanio Prod.: Fazi Battaglia</p>
Novello delle Mole	<p>Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Ciliegiolo Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Gennaio Zona: Marino – Santa Maria delle Mole Prod.: Azienda Agricola Galassini</p>	<p>Region: Lazio Province: Rome Grape: Ciliegiolo Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: January Area: Marino – Santa Maria delle Mole Prod.: Azienda Agricola Galassini</p>
Novello delle Venezia Villa Frattina	<p>Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 30% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Dicembre Zona: Ghirano di Prata Prod.: Villa Frattina</p>	<p>Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 30% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: December Area: Ghirano di Prata Prod.: Villa Frattina</p>
Novello delle Vivene	<p>Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Primavera Zona: Volano Prod.: Concilio</p>	<p>Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Spring Area: Volano Prod.: Concilio</p>
Novello delle Vivene – Teroldego Atesino	<p>Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego, Schiava</p>	<p>Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego, Schiava</p>

	Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Prima decade di novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Volano Prod.: Concilio	Fermentation: Carbonic maceration Sold: First ten days of November Suggested date of consumption: Spring Area: Volano Prod.: Concilio
Novello di Artimino	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese 10%, Canaiolo 90% Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Carmignano Prod.: Artimino	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese 10%, Canaiolo 90% Fermentation: Carbonic maceration 40% Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Carmignano Prod.: Artimino
Novello di Bagnoli	Regione: Veneto Provincia: Padova Uva: Friularo, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Entro giugno Zona: Bagnoli di Sopra Prod.: Bagnoli	Region: Veneto Province: Padua Grape: Friularo, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By June Area: Bagnoli di Sopra Prod.: Bagnoli
Novello di Cabernet	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Marzo / aprile Zona: Loncon di Annone Veneto Prod.: S. Osvaldo	Region: Veneto Province: Venice Grape: Cabernet Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: March / April Area: Loncon di Annone Veneto Prod.: S. Osvaldo
Novello di Calabria	Regione: Calabria	Region: Calabria

	Provincia: Catanzaro Uva: Gaglioppo, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Maggio Zona: Lamezia Terme Prod.: Statti	Province: Catanzaro Grape: Gaglioppo, Merlot Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: May Area: Lamezia Terme Prod.: Statti
Novello di Collabrigo	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot 80%, altre uve in minor quantità 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Conegliano Prod.: Collabrigo	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot 80%, smaller quantities of others 20% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: Conegliano Prod.: Collabrigo
Novello di Jerzu	Regione: Sardegna Provincia: Nuoro Uva: Cannonau, Ciliegiolo, Sangiovese, Monica, Malvasia nera Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Fine primavera Zona: Jerzu - Ogliastra Prod.: Jerzu	Region: Sardinia Province: Nuoro Grape: Cannonau, Ciliegiolo, Sangiovese, Monica, Malvasia nera Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: Late spring Area: Jerzu - Ogliastra Prod.: Jerzu
Novello di Lombardia	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Barbera, Sangiovese, Marzemino Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Barbera, Sangiovese, Marzemino Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November

	Data consumo consigliata: Estate Zona: Botticino Prod.: Scarpari	Suggested date of consumption: Summer Area: Botticino Prod.: Scarpari
Novello di Merlot	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Marzo / aprile Zona: Loncon di Annone Veneto Prod.: S. Osvaldo	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: March / April Area: Loncon di Annone Veneto Prod.: S. Osvaldo
Novello di Merlot	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot 100% Zona: Volpago del Montello Prod.: San Osvaldo	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot 100% Area: Volpago del Montello Prod.: San Osvaldo
Novello di Merlot	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot 100% Zona: Venegazzù del Montello Prod.: Montelvini	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot 100% Area: Venegazzù del Montello Prod.: Montelvini
Novello di Mocasina Riviera del Garda Bresciano DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Groppello 45%, Sangiovese 40%, Barbera 15% Vinificazione: Macerazione carbonica 90% Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Mocasina di Calvagese della Riviera	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Groppello 45%, Sangiovese 40%, Barbera 15% Fermentation: Carbonic maceration 90% Sold: Mid-November Suggested date of consumption: March Area: Mocasina di Calvagese della Riviera Prod.: La Torre

	Prod.: La Torre	
Novello di Negrar	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro gennaio Zona: Negrar Prod.: Cantina Sociale Valpolicella	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By January Area: Negrar Prod.: Cantina Sociale Valpolicella
Novello di Novelli Garda Bresciano DOC (dal 1993)	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Marzemino, Groppello, Barbera, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Portese San Felice Prod.: Novelli	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Marzemino, Groppello, Barbera, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By April Area: Portese San Felice Prod.: Novelli
Novello di Novello	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot, Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica 30%, macerazione a freddo 70% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro l'estate Zona: Sandrigo Prod.: Novello F.	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot, Cabernet Fermentation: Carbonic maceration 30%, cold enflourage 70% Sold: Early November Suggested date of consumption: By the summer Area: Sandrigo Prod.: Novello F.
Novello di Poncarale	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Merlot 50%, Marzemino 25%,	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Merlot 50%, Marzemino 25%,

	<p>Sangiovese grosso 25%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p> <p>Inizio vendita: Metà novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Maggio</p> <p>Zona: Poncarale</p> <p>Prod.: S. Bernardo</p>	<p>Sangiovese grosso 25%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p> <p>Sold: Mid-November</p> <p>Suggested date of consumption: May</p> <p>Area: Poncarale</p> <p>Prod.: S. Bernardo</p>
Novello di Poncarale (1992)	<p>Regione: Lombardia</p> <p>Provincia: Brescia</p> <p>Uva: Merlot 50%, Marzemino 25%, Brunello 25%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p> <p>Inizio vendita: 11 novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Dicembre</p> <p>Zona: Oncarle</p> <p>Prod.: Botti</p>	<p>Region: Lombardy</p> <p>Province: Brescia</p> <p>Grape: Merlot 50%, Marzemino 25%, Brunello 25%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p> <p>Sold: November 11</p> <p>Suggested date of consumption: December</p> <p>Area: Oncarle</p> <p>Prod.: Botti</p>
Novello di Puglia	<p>Regione: Puglia</p> <p>Provincia: Taranto</p> <p>Uva: Merlot 95%, altre uve 5%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p> <p>Data consumo consigliata: Marzo</p> <p>Zona: Grottaglie</p> <p>Prod.: Cantina Sociale Pruvass</p>	<p>Region: Apulia</p> <p>Province: Taranto</p> <p>Grape: Merlot 95%, others 5%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p> <p>Suggested date of consumption: March</p> <p>Area: Grottaglie</p> <p>Prod.: Cantina Sociale Pruvass</p>
Novello di Refosco	<p>Regione: Veneto</p> <p>Provincia: Treviso</p> <p>Uva: Refosco dal Peduncolo rosso</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p> <p>Data consumo consigliata: Marzo</p> <p>Zona: Salgareda</p> <p>Prod.: Casa Cornoer</p>	<p>Region: Veneto</p> <p>Province: Treviso</p> <p>Grape: Refosco dal Peduncolo rosso</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p> <p>Suggested date of consumption: March</p> <p>Area: Salgareda</p> <p>Prod.: Casa Cornoer</p>
Novello di Refosco dal Peduncolo rosso	<p>Regione: Veneto</p> <p>Provincia: Treviso</p>	<p>Region: Veneto</p> <p>Province: Treviso</p>

	Uva: Refosco dal Peduncolo rosso 100% Zona: Volpago del Montello Prod.: San Osvaldo	Grape: Refosco dal Peduncolo rosso 100% Area: Volpago del Montello Prod.: San Osvaldo
Novello di Refosco dal Peduncolo rosso	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Refosco dal Peduncolo rosso 100% Zona: Venegazzù del Montello Prod.: Montelvini	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Refosco dal Peduncolo rosso 100% Area: Venegazzù del Montello Prod.: Montelvini
Novello di Refosco dal Peduncolo rosso – Vino da tavola del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Refosco dal Peduncolo rosso Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Loncon di Annone Veneto Prod.: San Osvaldo	Region: Veneto Province: Venice Grape: Refosco dal Peduncolo rosso Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Loncon di Annone Veneto Prod.: San Osvaldo
Novello di San Martino – Vino da tavola del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Cuneo Uva: Dolcetto, Bonarda, Freisa Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Giugno Zona: Vezza d'Alba Prod.: Casetta	Region: Piedmont Province: Cuneo Grape: Dolcetto, Bonarda, Freisa Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: June Area: Vezza d'Alba Prod.: Casetta
Novello di Sicilia	Regione: Sicilia Provincia: Ragusa Uva: Nero d'Avola Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Comiso Prod.: Avide	Region: Sicily Province: Ragusa Grape: Nero d'Avola Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Comiso Prod.: Avide

Novello di Sicilia	Regione: Sicilia Provincia: Ragusa Uva: Nero d'Avola Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 6-8 mesi Zona: Vittoria Prod.: Buccellato	Region: Sicily Province: Ragusa Grape: Nero d'Avola Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 6-8 months Area: Vittoria Prod.: Buccellato
Novello di Sicilia	Regione: Sicilia Provincia: Trapani Uva: Nero d'Avola Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 8 mesi Zona: Pantelleria Prod.: Maccotta	Region: Sicily Province: Trapani Grape: Nero d'Avola Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 8 months Area: Pantelleria Prod.: Maccotta
Novello di Teroldego	Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Roverè della Luna Prod.: Gaierhof	Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Roverè della Luna Prod.: Gaierhof
Novello di Teroldego	Regione: Alto Adige Provincia: Bolzano Uva: Teroldego Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Estate Zona: Caldaro Prod.: Kettmeir	Region: Alto Adige Province: Bolzano Grape: Teroldego Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Summer Area: Caldaro Prod.: Kettmeir
Novello di Teroldego	Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego	Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego

	Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Grumo di San Michele all'Adige Prod.: R. Zeni	Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Grumo di San Michele all'Adige Prod.: R. Zeni
Novello di Teroldego Atesino	Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Mezzolombardo Prod.: Villa de Varda	Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: February Area: Mezzolombardo Prod.: Villa de Varda
Novello di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Sangiovese 90%, Canaiolo 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Castellina in Chianti Prod.: Villa Cerna	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Sangiovese 90%, Canaiolo 10% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Castellina in Chianti Prod.: Villa Cerna
Novello di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Grosseto Uva: Sangiovese, Cabernet Sauvignon Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Roccastrada Prod.: Pian del Bichi	Region: Tuscany Province: Grosseto Grape: Sangiovese, Cabernet Sauvignon Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: 6 months Area: Roccastrada Prod.: Pian del Bichi
Novello di Toscana Carpineto	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Canaiolo	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Canaiolo

	Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Primavera Zona: Greve in Chianti Prod.: Carpineto	Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Spring Area: Greve in Chianti Prod.: Carpineto
Novello di Toscana Castelli del Gravepesa	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica 30% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Mercatale Val di Pesa Prod.: Castelli del Gravepesa	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration 30% Suggested date of consumption: 6 months Area: Mercatale Val di Pesa Prod.: Castelli del Gravepesa
Novello di Toscana Vino Sorelli	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese, Canaiolo Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Maggio Zona: Figline Valdarno Prod.: Vino Sorelli	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese, Canaiolo Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: May Area: Figline Valdarno Prod.: Vino Sorelli
Novello di Valfieri – Vino da tavola del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Dolcetto 60%, Barbera 40% Vinificazione: Uva Barbera con macerazione carbonica, uva Dolcetto vinificate a temperatura controllata Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Costigliole Prod.: Valfieri	Region: Piedmont Province: Asti Grape: Dolcetto 60%, Barbera 40% Fermentation: Barbera with carbonic maceration, Dolcetto fermented under controlled temperature Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Costigliole Prod.: Valfieri
Novello di Venere	Regione: Lombardia	Region: Lombardy

	<p>Provincia: Brescia Uva: Barbera 40%, Marzemino 35%, Sangiovese 25% Vinificazione: Macerazione carbonica 95% Data consumo consigliata: Aprile Zona: Botticino Sera Prod.: Franzoni</p>	<p>Province: Brescia Grape: Barbera 40%, Marzemino 35%, Sangiovese 25% Fermentation: Carbonic maceration 95% Suggested date of consumption: April Area: Botticino Sera Prod.: Franzoni</p>
Novello Fantinel	<p>Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Merlot 70%, Cabernet 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Gennaio Zona: Tauriano di Spilimbergo Prod.: Fantinel</p>	<p>Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Merlot 70%, Cabernet 30% Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: January Area: Tauriano di Spilimbergo Prod.: Fantinel</p>
Novello Frascati DOC	<p>Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Malvasia di Candia 70%, Trebbiano 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Frascati Prod.: Cantina Produttori</p>	<p>Region: Lazio Province: Rome Grape: Malvasia di Candia 70%, Trebbiano 30% Fermentation: Carbonic maceration 50% Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By May Area: Frascati Prod.: Cantina Produttori</p>
Novello Friuli Grave DOC	<p>Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Merlot, Cabernet, Refosco Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Giugno</p>	<p>Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Merlot, Cabernet, Refosco Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: June</p>

	Zona: Provesano Prod.: Forchir	Area: Provesano Prod.: Forchir
Novello Friuli Grave DOC	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Udine Uva: Merlot, Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Colloredo di Prato Prod.: Antonutti	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Udine Grape: Merlot, Cabernet Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Colloredo di Prato Prod.: Antonutti
Novello Garda Bresciano Classico DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello 70%, Marzemino, Barbera e Sangiovese 30% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio Vendita : Metà Novembre Data consumo consigliata: Giugno Zona: Manerba del Garda Prod.: Avanzi	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello 70%, Marzemino, Barbera and Sangiovese 30% Fermentation: Carbonic maceration Sold : Mid November Suggested date of consumption: June Area: Manerba del Garda Prod.: Avanzi
Novello Garda Bresciano DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Marzemino Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Aprile Zona: Portese San Felice Prod.: Novelli	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Marzemino Fermentation: Carbonic maceration 80% Sold: Mid-November Suggested date of consumption: April Area: Portese San Felice Prod.: Novelli
Novello Garda Bresciano DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello 40%, Barbera 20%, Sangiovese 20%, Marzemino 20%	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello 40%, Barbera 20%, Sangiovese 20%, Marzemino 20%

	Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Marzo / aprile Zona: Raffa di Puegnago Prod.: Scolari	Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: March / April Area: Raffa di Puegnago Prod.: Scolari
Novello Garda Bresciano DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Marzemino, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Maggio Zona: Borgosatollo Prod.: Colosio	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Marzemino, Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: May Area: Borgosatollo Prod.: Colosio
Novello Garda Bresciano DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Aprile Zona: Picedo Prod.: Bottarelli F. & V.	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Marzemino, Sangiovese, Barbera Fermentation: Carbonic maceration 70% Sold: Mid-November Suggested date of consumption: April Area: Picedo Prod.: Bottarelli F. & V.
Novello Garda Bresciano DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Sangiovese, Marzemino, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Aprile Zona: Molinetto di Mazzano	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Sangiovese, Marzemino, Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: April Area: Molinetto di Mazzano

	Prod.: Berardi	Prod.: Berardi
Novello Garda Classico DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Groppello 60%, Marzemino 20%, Barbera 10%, Sangiovese 10% Colore: Rosso rubino Vinificazione: 80% Macerazione carbonica Inizio Vendita : Primi Novembre Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Moniga del Garda Prod.: Cantine della Valtenesi e della Lugana	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Groppello 60%, Marzemino 20%, Barbera 10%, Sangiovese 10% Color: Rosso rubino Fermentation: 80% Carbonic maceration Sold : Early November Suggested date of consumption: 1 year Area: Moniga del Garda Prod.: Cantine della Valtenesi e della Lugana
Novello La Vigna – Rosso della provincia di Brescia	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Sangiovese, Marzemino, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Aprile Zona: Capriano del Colle Prod.: La Vigna	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Sangiovese, Marzemino, Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: April Area: Capriano del Colle Prod.: La Vigna
Novello Lamezia DOC	Regione: Calabria Provincia: Catanzaro Uva: Nerello 50%, Gaglioppo 25%, Greco nero 25% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Lamezia Terme Prod.: Lento	Region: Calabria Province: Catanzaro Grape: Nerello 50%, Gaglioppo 25%, Greco nero 25% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Lamezia Terme Prod.: Lento
Novello Lunanova	Regione: Sardegna Provincia: Olbia-Tempio	Region: Sardinia Province: Olbia-Tempio

	Uva: Nebbiolo 95%, Sangiovese 5% Colore: Rosso intenso Profumo: Fruttato Sapore: Asciutto Gradi: 12,5 Zona: Tempio Pausania Prod.: Cantina Gallura	Grape: Nebbiolo 95%, Sangiovese 5% Color: Intense red Fragrance: Fruity Taste: Dry Alcohol content: 12.5 Area: Tempio Pausania Prod.: Cantina Gallura
Novello Malaspina	Regione: Lombardia Provincia: Pavia Uva: Croatina 40%, Uva Rara 40%, Barbera 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Canneto Pavese Prod.: Malaspina	Region: Lombardy Province: Pavia Grape: Croatina 40%, Uva Rara 40%, Barbera 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Canneto Pavese Prod.: Malaspina
Novello Marca Trevigiana	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: Giugno Zona: Orsago Prod.: Cantina Sociale Orsago	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: June Area: Orsago Prod.: Cantina Sociale Orsago
Novello Marca Trevigiana	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Mareno di Piave Prod.: Cantina Sociale Sinistra Piave	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: February Area: Mareno di Piave Prod.: Cantina Sociale Sinistra Piave

Novello Marca Trevigiana	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Mareno di Piave Prod.: Mareno	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: February Area: Mareno di Piave Prod.: Mareno
Novello Marca Trevigiana	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Castello Roganzuolo Prod.: Buffon	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Castello Roganzuolo Prod.: Buffon
Novello Marca Trevigiana	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Mareno di Piave Prod.: Cantina Mareno	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: March Area: Mareno di Piave Prod.: Cantina Mareno
Novello Martinenga	Regione: Piemonte Provincia: Cuneo Uva: Nebbiolo, Dolcetto d'Alba, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Barbaresco Prod.: Gresy	Region: Piedmont Province: Cuneo Grape: Nebbiolo, Dolcetto d'Alba, Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By March Area: Barbaresco Prod.: Gresy

Novello Modello – Merlot del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot, Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Venegazzù Prod.: Montelvini	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot, Cabernet Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Venegazzù Prod.: Montelvini
Novello Monferrato Dolcetto DOC	Regione: Piemonte Provincia: Alessandria Uva: Dolcetto Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: Maggio Zona: Montaldeo Prod.: Grosso	Region: Piedmont Province: Alessandria Grape: Dolcetto Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: May Area: Montaldeo Prod.: Grosso
Novello Monzio Compagnoni	Regione: Lombardia Provincia: Bergamo Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro l'anno di produzione Zona: Cenate Sotto Prod.: Azienda Agricola Compagnoni	Region: Lombardy Province: Bergamo Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Within the year of production Area: Cenate Sotto Prod.: Azienda Agricola Compagnoni
Novello Nero d'Avola Avide	Regione: Sicilia Provincia: Ragusa Uva: Nero d'Avola Colore: Rosso rubino Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile	Region: Sicily Province: Ragusa Grape: Nero d'Avola Color: Ruby red Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April

	Zona: Comiso Prod.: Avide	Area: Comiso Prod.: Avide
Novello Nuvis	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Udine Uva: Refosco dal peduncolo rosso Zona: Cervignano del Friuli Prod.: Ca' Bolani	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Udine Grape: Refosco dal peduncolo rosso Area: Cervignano del Friuli Prod.: Ca' Bolani
Novello Rallo	Regione: Sicilia Provincia: Trapani Uva: Nero d'Avola Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Marsala Prod.: Rallo	Region: Sicily Province: Trapani Grape: Nero d'Avola Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Marsala Prod.: Rallo
Novello Rallo	Regione: Sicilia Provincia: Trapani Uva: Nero d'Avola Vinificazione: Rosso rubino Inizio vendita: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Marsala Prod.: Rallo	Region: Sicily Province: Trapani Grape: Nero d'Avola Fermentation: Ruby red Sold: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 6 months Area: Marsala Prod.: Rallo
Novello S. Berardo – Vino da tavola dei Castelli Romani	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Cacchione, Riesling italico Vinificazione: Leggera macerazione a freddo, fermentazione a temperatura controllata Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Ardea	Region: Lazio Province: Rome Grape: Cacchione, Riesling italico Fermentation: Light cold enflourage, fermentation under controlled temperature Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: Ardea Prod.: Trasmondi

	Prod.: Trasmondi	
Novello Salentinello DOC	Regione: Puglia Provincia: Lecce Uva: Negroamaro 85%, Malvasia 15% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Salice Salentino Prod.: De Castris	Region: Apulia Province: Lecce Grape: Negroamaro 85%, Malvasia 15% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: Salice Salentino Prod.: De Castris
Novello Salento	Regione: Puglia Provincia: Lecce Uva: Negroamaro 85%, altri vitigni raccomandati 15% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Primavera Zona: Leverano Prod.: Conti Zecca	Region: Apulia Province: Lecce Grape: Negroamaro 85%, other recommended varieties 15% Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: Spring Area: Leverano Prod.: Conti Zecca
Novello Salento	Regione: Puglia Provincia: Taranto Uva: Montepulciano 80%, altre uve 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 30% Data consumo consigliata: Aprile Zona: Grottaglie Prod.: Cantina Sociale Pruvras	Region: Apulia Province: Taranto Grape: Montepulciano 80%, others 20% Fermentation: Carbonic maceration 30% Suggested date of consumption: April Area: Grottaglie Prod.: Cantina Sociale Pruvras
Novello San Berardo (1992) – Vino da tavola dei Castelli romani	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Malvasia, Trebbiano Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre	Region: Lazio Province: Rome Grape: Malvasia, Trebbiano Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November

	Data consumo consigliata: Maggio Zona: Ardea Prod.: Trasmondi	Suggested date of consumption: May Area: Ardea Prod.: Trasmondi
Novello San Martino	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Molinara, Rondinella Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Pedemonte Prod.: Tommasi	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Molinara, Rondinella Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By the spring Area: Pedemonte Prod.: Tommasi
Novello Scarpari	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Barbera, Marzemino, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Maggio Zona: Botticino Sera Prod.: Scarpari	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Barbera, Marzemino, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: May Area: Botticino Sera Prod.: Scarpari
Novello Tenuta S. Anna	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 25%, Refosco dal peduncolo rosso 10% Colore: Rosso intenso Vinificazione: Macerazione carbonica 90% Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Loncon di Annone Veneto Prod.: Tenuta S. Anna	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 25%, Refosco dal peduncolo rosso 10% Color: Intense red Fermentation: Carbonic maceration 90% Suggested date of consumption: February Area: Loncon di Annone Veneto Prod.: Tenuta S. Anna
Novello Teroldego	Regione: Trentino	Region: Trentino

	Provincia: Trento Uva: Teroldego Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Aldeno Prod.: Cantina Aldeno	Province: Trento Grape: Teroldego Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: March Area: Aldeno Prod.: Cantina Aldeno
Novello Teroldego Atesino	Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Mezzolombardo Prod.: Cantina Cooperativa Rotaliana	Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: February Area: Mezzolombardo Prod.: Cantina Cooperativa Rotaliana
Novello Terre di Chieti	Regione: Abruzzo Provincia: Chieti Uva: Montepulciano 100% Vinificazione: Rosso rubino intenso Inizio vendita: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: Primavera / estate Zona: Ortona Prod.: Citra Vini	Region: Abruzzo Province: Chieti Grape: Montepulciano 100% Fermentation: Intense ruby red Sold: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: Spring / summer Area: Ortona Prod.: Citra Vini
Novello Torre di Chieti	Regione: Abruzzo Provincia: Chieti Uva: Montepulciano 75%, Sangiovese 25% Colore: Rosso rubino Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Abruzzo Province: Chieti Grape: Montepulciano 75%, Sangiovese 25% Color: Ruby red Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: March

	70% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Ortona Prod.: Casal Thaulero	Area: Ortona Prod.: Casal Thaulero
Novello Toscano	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese e Canaiolo Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Giugno Zona: Figline Valdarno Prod.: Vino Sorelli	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese and Canaiolo Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: June Area: Figline Valdarno Prod.: Vino Sorelli
Novello Toscano	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica 30% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Mercatale Val di Pesa Prod.: Castelli del Grevepesa	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration 30% Suggested date of consumption: 6 months Area: Mercatale Val di Pesa Prod.: Castelli del Grevepesa
Novello Val San Martino	Regione: Lombardia Provincia: Bergamo Uva: Franconia, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: San Paolo d'Argon Prod.: Cantina Sociale Val San Martino	Region: Lombardy Province: Bergamo Grape: Franconia, Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Within a year Area: San Paolo d'Argon Prod.: Cantina Sociale Val San Martino
Novello Valdamato	Regione: Calabria Provincia: Catanzaro Uva: Magliocco, Gaglioppo, Greco nero	Region: Calabria Province: Catanzaro Grape: Magliocco, Gaglioppo, Greco nero

	Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Aprile Zona: Lamezia Terme Prod.: Cantine Lento	Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: April Area: Lamezia Terme Prod.: Cantine Lento
Novello Vallagarina	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Teroldego 80%, Schiava 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Brentino Belluno Prod.: Valdadige	Region: Veneto Province: Verona Grape: Teroldego 80%, Schiava 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: February Area: Brentino Belluno Prod.: Valdadige
Novello Veneto	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot 80%, Cabernet 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Lonigo Prod.: Colli Berici	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot 80%, Cabernet 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Lonigo Prod.: Colli Berici
Novello Veneto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot 85%, Cabernet 15% Vinificazione: Macerazione carbonica 30% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Motta di Livenza Prod.: Montagner	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot 85%, Cabernet 15% Fermentation: Carbonic maceration 30% Suggested date of consumption: March Area: Motta di Livenza Prod.: Montagner
Novello Veneto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 25%	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 25% Fermentation: Carbonic maceration

	Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Primavera Zona: Campodipietra Prod.: Vigna Dogarina	Suggested date of consumption: Spring Area: Campodipietra Prod.: Vigna Dogarina
Novello Veneto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot, Cabernet, Malbec Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Aprile Zona: Crocetta del Montello Prod.: La Gioiosa	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot, Cabernet, Malbec Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: April Area: Crocetta del Montello Prod.: La Gioiosa
Novello Veneto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet 80%, Merlot 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Giugno Zona: Campodipietra di Salgareda Prod.: Cantina Sociale Campodipietra	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet 80%, Merlot 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: June Area: Campodipietra di Salgareda Prod.: Cantina Sociale Campodipietra
Novello Veneto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Ponte di Piave Prod.: Viticoltori Ponte	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet Sauvignon, Merlot Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: 1 year Area: Ponte di Piave Prod.: Viticoltori Ponte
Novello Veneto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet 60%, Merlot 40% Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet 60%, Merlot 40% Fermentation: Carbonic maceration 60%

	60% Data consumo consigliata: Primavera Zona: Visnà di Vizzola Prod.: Maccari	Suggested date of consumption: Spring Area: Visnà di Vizzola Prod.: Maccari
Novello Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet 50%, Merlot 50% Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Giugno Prod.: Collavini	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet 50%, Merlot 50% Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: June Prod.: Collavini
Novello Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Refosco 80%, Merlot 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Entro l'anno Zona: Motta di Livenza Prod.: Moletto	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Refosco 80%, Merlot 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Within the year Area: Motta di Livenza Prod.: Moletto
Novello Veneto Orsago	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot Colore: Rosso rubino granata Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: Giugno Zona: Orsago Prod.: Cantina Sociale di Orsago	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot Color: Ruby garnet red Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: June Area: Orsago Prod.: Cantina Sociale di Orsago
Novello Venezia Giulia Lorenzonetto	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Udine Uva: Malbec 70%, Cabernet Franc 30%	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Udine Grape: Malbec 70%, Cabernet Franc 30%

	Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Giugno / luglio Zona: Latisana Prod.: Lorenzonetto	Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: June / July Area: Latisana Prod.: Lorenzonetto
Novello Vigneti delle Dolomiti	Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego, Lagrein Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Gennaio Zona: Lavis Prod.: Cantina La-Vis e Valle di Cembra	Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego, Lagrein Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: January Area: Lavis Prod.: Cantina La-Vis e Valle di Cembra
Novello Villa Sandi	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah Colore: Rosso rubino intenso Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Crocetta del Montello Prod.: Villa Sandi	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah Color: Intense ruby red Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Crocetta del Montello Prod.: Villa Sandi
Novello Viola	Regione: Toscana Provincia: Siena Vedi: ≡ Viola Zona: San Gimignano Prod.: Baroncini	Region: Tuscany Province: Siena See: ≡ Viola Area: San Gimignano Prod.: Baroncini
Novello Sangiovese di Romagna DOC	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Forli-Cesena Uva: Sangiovese	Region: Emilia-Romagna Province: Forli-Cesena Grape: Sangiovese

	Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Entro luglio Zona: Ronco Prod.: Galassi	Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By July Area: Ronco Prod.: Galassi
Novello Venezia Giulia	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Udine Uva: Merlot 60%, Refosco dal peduncolo rosso 25%, Schioppettino 15% Colore: Rosso rubino intenso Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Buttrio Prod.: D'Attimis Maniago	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Udine Grape: Merlot 60%, Refosco dal peduncolo rosso 25%, Schioppettino 15% Color: Intense ruby red Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 6 months Area: Buttrio Prod.: D'Attimis Maniago
Novembrino – Garda Bresciano DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello di Mocasina, Barbera, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Estate Zona: Calvagese Riviera Prod.: Redaelli de Zinis	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello di Mocasina, Barbera, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Summer Area: Calvagese Riviera Prod.: Redaelli de Zinis
Novembrino – Novello di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Brunello di Montalcino, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Montalcino	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Brunello di Montalcino, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the spring Area: Montalcino

	Prod.: Col d'Orcia	Prod.: Col d'Orcia
Novizio – Novello della Valle Versa	Regione: Lombardia Provincia: Pavia Uva: Croatina, Uva Rara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro giugno Zona: Stradella Prod.: Vilide	Region: Lombardy Province: Pavia Grape: Croatina, Uva Rara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By June Area: Stradella Prod.: Vilide
Novizio – Provincia di Pavia	Regione: Lombardia Provincia: Pavia Uva: Croatina 80%, Barbera 10%, Uva Rara 10% Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Maggio Zona: Stradella Prod.: Vilide	Region: Lombardy Province: Pavia Grape: Croatina 80%, Barbera 10%, Uva Rara 10% Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: May Area: Stradella Prod.: Vilide
Novizio Benedettino – Rosso del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Cabernet Franc, Merlot Vinificazione: Tradizionale e macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Summaga Prod.: La Fattoria	Region: Veneto Province: Venice Grape: Cabernet Franc, Merlot Fermentation: Traditional and carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By march Area: Summaga Prod.: La Fattoria
Novo – Novello delle Marche	Regione: Marche Provincia: Ancona Uva: Sangiovetto, Montepulciano Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Marche Province: Ancona Grape: Sangiovetto, Montepulciano Fermentation: Carbonic maceration

	Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro l'inverno Zona: Cupramontana Prod.: Colonnara	Sold: Early November Suggested date of consumption: By the winter Area: Cupramontana Prod.: Colonnara
Novo (1992) Rosso delle Marche	Regione: Marche Provincia: Ancona Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Cupramontana Prod.: Colonnara	Region: Marche Province: Ancona Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration 50% Sold: Early November Suggested date of consumption: By the spring Area: Cupramontana Prod.: Colonnara
Novus	Regione: Abruzzo Provincia: Pescara Uva: Montepulciano, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Spoltore Prod.: La Valentina	Region: Abruzzo Province: Pescara Grape: Montepulciano, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Spoltore Prod.: La Valentina
Nuovo Fiore – Vino da tavola di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese con piccole parti di Gamay e Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 30% Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Giugno	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese with small quantities of Gamay and Merlot Fermentation: Carbonic maceration 30% Sold: Mid-November Suggested date of consumption: June Area: Florence

	Zona: Firenze Prod.: Frescobaldi	Prod.: Frescobaldi
Nuvello	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet 60%, Merlot 40% Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: Primavera Zona: Visnà di Vazzola Prod.: Maccari	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet 60%, Merlot 40% Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: Spring Area: Visnà di Vazzola Prod.: Maccari
Nuvis	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Udine Uva: Merlot e Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Cervignano del Friuli Prod.: Ca' Bolani	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Udine Grape: Merlot and Cabernet Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: 6 months Area: Cervignano del Friuli Prod.: Ca' Bolani
Ottavino Moncaro Rosso Piceno DOC	Regione: Marche Provincia: Ancona Uva: Sangiovese e Montepulciano Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Montecarotto Prod.: Terre Cortesi Moncaro	Region: Marche Province: Ancona Grape: Sangiovese and Montepulciano Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: 6 months Area: Montecarotto Prod.: Terre Cortesi Moncaro
Ottobrata (2009)	Regione: Abruzzo Provincia: Chieti Uva: Sangiovese 100% Colore: Rosso rubino Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Abruzzo Province: Chieti Grape: Sangiovese 100% Color: Ruby red Fermentation: Carbonic maceration 70%

	70% Data consumo consigliata: Aprile Zona: Casalbordino Prod.: Madonna dei Miracoli	Suggested date of consumption: April Area: Casalbordino Prod.: Madonna dei Miracoli
Ottobrata Terre di Chieti	Regione: Abruzzo Provincia: Chieti Uva: Merlot 80%, Sangiovese 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Aprile Zona: Casalbordino Prod.: Madonna dei Miracoli	Region: Abruzzo Province: Chieti Grape: Merlot 80%, Sangiovese 20% Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: April Area: Casalbordino Prod.: Madonna dei Miracoli
Pagliaccetto	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Montepulciano 60%, Sangiovese 40% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Torrimpietra Prod.: Cantina del Castello di Torre in Pietra	Region: Lazio Province: Rome Grape: Montepulciano 60%, Sangiovese 40% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Torrimpietra Prod.: Cantina del Castello di Torre in Pietra
Pantierino – Novello del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Roncade Prod.: Castello di Roncade	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: Roncade Prod.: Castello di Roncade
Pascal Colli del Limbara	Regione: Sardegna Provincia: Olbia-Tempio	Region: Sardinia Province: Olbia-Tempio

	<p>Uva: Pascale 25%, Cannonau 25%, Malaga 25%, Monica 25%</p> <p>Colore: Rosso rubino violaceo</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica 50%</p> <p>Data consumo consigliata: Maggio</p> <p>Zona: Monti</p> <p>Prod.: Cantina del Vermentino</p>	<p>Grape: Pascale 25%, Cannonau 25%, Malaga 25%, Monica 25%</p> <p>Color: Violet ruby red</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration 50%</p> <p>Suggested date of consumption: May</p> <p>Area: Monti</p> <p>Prod.: Cantina del Vermentino</p>
Pasolino – Novello di Toscana	<p>Regione: Toscana</p> <p>Provincia: Firenze</p> <p>Uva: Sangiovese</p> <p>Vinificazione: In parte con fermentazione in piccoli recipienti, in parte macerazione carbonica (32%)</p> <p>Inizio vendita: Primi novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Aprile</p> <p>Zona: Barberino Val d'Elsa</p> <p>Prod.: Pasolini dall'Onda</p>	<p>Region: Tuscany</p> <p>Province: Florence</p> <p>Grape: Sangiovese</p> <p>Fermentation: Partly fermented in small containers and partly with carbonic maceration (32%)</p> <p>Sold: Early November</p> <p>Suggested date of consumption: April</p> <p>Area: Barberino Val d'Elsa</p> <p>Prod.: Pasolini dall'Onda</p>
Pergolino – Rosso d'Autunno, Novello dei Colli della Toscana	<p>Regione: Toscana</p> <p>Provincia: Firenze</p> <p>Uva: Ciliegiolo 80%, Sangiovese 20%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica 60%</p> <p>Inizio vendita: Primi novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Entro primavera</p> <p>Zona: Montespertoli</p> <p>Prod.: Tenuta Tre Santi</p>	<p>Region: Tuscany</p> <p>Province: Florence</p> <p>Grape: Ciliegiolo 80%, Sangiovese 20%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration 60%</p> <p>Sold: Early November</p> <p>Suggested date of consumption: By the spring</p> <p>Area: Montespertoli</p> <p>Prod.: Tenuta Tre Santi</p>
Petrognano Novello	<p>Regione: Toscana</p> <p>Provincia: Firenze</p> <p>Uva: Sangiovese 80-90%, Canaiolo 10-</p>	<p>Region: Tuscany</p> <p>Province: Florence</p> <p>Grape: Sangiovese 80-90%, Canaiolo 10-20%</p>

	<p>20%</p> <p>Vinificazione: Parziale macerazione carbonica seguita da fermentazione a temperatura controllata</p> <p>Inizio vendita: Metà novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Entro l'anno</p> <p>Zona: Montelupo Fiorentino</p> <p>Prod.: Petrognano</p>	<p>Fermentation: Partial carbonic maceration followed by fermentation under controlled temperature</p> <p>Sold: Mid-November</p> <p>Suggested date of consumption: Within the year</p> <p>Area: Montelupo Fiorentino</p> <p>Prod.: Petrognano</p>
Picchio Rosso – Novello Vivace	<p>Regione: Emilia-Romagna</p> <p>Provincia: Piacenza</p> <p>Uva: Pinot nero</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica 50%, vinificazione lenta a temperatura controllata</p> <p>Inizio vendita: Metà novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Entro maggio</p> <p>Zona: Borgonovo Valtidone</p> <p>Prod.: Società Cooperativa Valtidone</p>	<p>Region: Emilia-Romagna</p> <p>Province: Piacenza</p> <p>Grape: Pinot noir</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration 50%, slow fermentation under controlled temperature</p> <p>Sold: Mid-November</p> <p>Suggested date of consumption: By May</p> <p>Area: Borgonovo Valtidone</p> <p>Prod.: Società Cooperativa Valtidone</p>
Pignarello – Vino Novello Rosso delle Marche	<p>Regione: Marche</p> <p>Provincia: Ascoli Piceno</p> <p>Uva: Sangiovese 70%, Montepulciano 30%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p> <p>Inizio vendita: Primi novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Entro marzo</p> <p>Zona: Offida</p> <p>Prod.: Villa Pigna</p>	<p>Region: Marche</p> <p>Province: Ascoli Piceno</p> <p>Grape: Sangiovese 70%, Montepulciano 30%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p> <p>Sold: Early November</p> <p>Suggested date of consumption: By March</p> <p>Area: Offida</p> <p>Prod.: Villa Pigna</p>
Pinot nero Novello	<p>Regione: Lombardia</p> <p>Provincia: Pavia</p> <p>Uva: Pinot nero</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p>	<p>Region: Lombardy</p> <p>Province: Pavia</p> <p>Grape: Pinot noir</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p>

	Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Cigognola Prod.: Monteguzzo	Sold: Mid-November Suggested date of consumption: March Area: Cigognola Prod.: Monteguzzo
Pozzoserrato	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot e Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Gennaio Zona: Castello Roganzuolo Prod.: Masottina	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot and Cabernet Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: January Area: Castello Roganzuolo Prod.: Masottina
Preludio	Regione: Toscana Provincia: Arezzo Uva: Sangiovese 80%, Merlot 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Primavera Zona: San Sepolcro Prod.: Cinque Vie	Region: Tuscany Province: Arezzo Grape: Sangiovese 80%, Merlot 20% Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: Spring Area: San Sepolcro Prod.: Cinque Vie
Prima d'Autunno – Novello del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Dolcetto 60%, Pinot nero 25%, Freisa 15% Vinificazione: Macerazione carbonica 75%, fermentazione tradizionale 25% Inizio vendita: Inizio novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: San Marzano Prod.: Boffa	Region: Piedmont Province: Asti Grape: Dolcetto 60%, Pinot noir 25%, Freisa 15% Fermentation: Carbonic maceration 75%, traditional fermentation 25% Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: San Marzano Prod.: Boffa
Prima Luna	Regione: Lazio Provincia: Latina	Region: Lazio Province: Latina

	<p>Uva: Merlot 50%, Sangiovese 25%, Cesanese 25%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica 95%</p> <p>Data consumo consigliata: Febbraio / marzo</p> <p>Zona: Sabaudia</p> <p>Prod.: Villa Gianna</p>	<p>Grape: Merlot 50%, Sangiovese 25%, Cesanese 25%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration 95%</p> <p>Suggested date of consumption: February / March</p> <p>Area: Sabaudia</p> <p>Prod.: Villa Gianna</p>
Prima Macerazione Novello di Sardegna	<p>Regione: Sardegna</p> <p>Provincia: Oristano</p> <p>Uva: Monica</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p> <p>Inizio vendita: Primi novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Primavera</p> <p>Zona: Mogoro</p> <p>Prod.: Cantina Sociale Il Nuraghe</p>	<p>Region: Sardinia</p> <p>Province: Oristano</p> <p>Grape: Monica</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p> <p>Sold: Early November</p> <p>Suggested date of consumption: Spring</p> <p>Area: Mogoro</p> <p>Prod.: Cantina Sociale Il Nuraghe</p>
Prima Vendemmia – Tesori Monferrato DOC	<p>Regione: Piemonte</p> <p>Provincia: Alessandria</p> <p>Uva: Barbera, Dolcetto</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica 80%</p> <p>Data consumo consigliata: 6 mesi</p> <p>Prod.: Gruppo Coltiva – Modena</p>	<p>Region: Piedmont</p> <p>Province: Alessandria</p> <p>Grape: Barbera, Dolcetto</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration 80%</p> <p>Suggested date of consumption: 6 months</p> <p>Prod.: Gruppo Coltiva – Modena</p>
Primaticcio – Vino da tavola del Piemonte	<p>Regione: Piemonte</p> <p>Provincia: Cuneo</p> <p>Uva: Dolcetto 85%, Freisa 15%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p> <p>Inizio vendita: Primi novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Entro maggio</p> <p>Zona: Alba</p> <p>Prod.: Franco – Fiorina</p>	<p>Region: Piedmont</p> <p>Province: Cuneo</p> <p>Grape: Dolcetto 85%, Freisa 15%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p> <p>Sold: Early November</p> <p>Suggested date of consumption: By May</p> <p>Area: Alba</p> <p>Prod.: Franco – Fiorina</p>

	Dal 1993: Uva: Dolcetto 60%, Freisa 40%	Since 1993: Grape: Dolcetto 60%, Freisa 40%
Primavera d'Autunno	Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Dolcetto e in piccole quantità Freisa e Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro dicembre Zona: Castelboglione Prod.: Conte di Cavour	Region: Piedmont Province: Asti Grape: Dolcetto and small quantities of Freisa and Barbera Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By December Area: Castelboglione Prod.: Conte di Cavour
Primavera d'Autunno	Regione: Piemonte Provincia: Cuneo Uva: Barbera 70%, Dolcetto 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 30% Data consumo consigliata: Febbraio / marzo Zona: Canale d'Alba Prod.: Enrico Serafino	Region: Piedmont Province: Cuneo Grape: Barbera 70%, Dolcetto 30% Fermentation: Carbonic maceration 30% Suggested date of consumption: February / March Area: Canale d'Alba Prod.: Enrico Serafino
Primavera d'Autunno (1992)	Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Dolcetto Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro ottobre Zona: Castelboglione Prod.: Conte di Cavour	Region: Piedmont Province: Asti Grape: Dolcetto Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By October Area: Castelboglione Prod.: Conte di Cavour
Primavera d'Autunno (1993)	Regione: Piemonte	Region: Piedmont

	Provincia: Asti Uva: Dolcetto, Barbera, Freisa Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi ottobre Data consumo consigliata: Entro l'anno Zona: Castelboglione Prod.: Conte di Cavour	Province: Asti Grape: Dolcetto, Barbera, Freisa Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early October Suggested date of consumption: Within the year Area: Castelboglione Prod.: Conte di Cavour
Prime Note	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Cabernet 50%, Merlot 50% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Maggio Zona: Coccaglio Prod.: Montorfano De Filippo	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Cabernet 50%, Merlot 50% Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: May Area: Coccaglio Prod.: Montorfano De Filippo
Primetta – Novello di Monticelli Brusati	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Merlot, Nebbiolo, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Maggio Zona: Monticelli Brusati Prod.: Villa	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Merlot, Nebbiolo, Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: May Area: Monticelli Brusati Prod.: Villa
Primi Fermenti	Regione: Sicilia Provincia: Palermo Uva: Nero d'Avola 60%, Sangiovese 40% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: San Giuseppe Jato Prod.: Feotto dello Jato	Region: Sicily Province: Palermo Grape: Nero d'Avola 60%, Sangiovese 40% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: San Giuseppe Jato Prod.: Feotto dello Jato

<p>Primi Raggi Colli Albani DOC bianco</p>	<p>Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Chardonnay 90%, Trebbiano giallo 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Albano Laziale Prod.: Vigneti Villafranca</p>	<p>Region: Lazio Province: Rome Grape: Chardonnay 90%, Trebbiano giallo 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Albano Laziale Prod.: Vigneti Villafranca</p>
<p>Primi Raggi Lazio rosso</p>	<p>Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Montepulciano 50%, Sangiovese 50%. Dal 2005: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Cecchina di Albano Laziale Prod.: Vigneti Villafranca</p>	<p>Region: Lazio Province: Rome Grape: Montepulciano 50%, Sangiovese 50%. Since 2005: Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 50% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: February Area: Cecchina di Albano Laziale Prod.: Vigneti Villafranca</p>
<p>Primi Sorsi</p>	<p>Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese 90%, Syrah 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Ottobre Zona: Greve in Chianti Prod.: Spalletti</p>	<p>Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese 90%, Syrah 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: October Area: Greve in Chianti Prod.: Spalletti</p>
<p>Primitivo del Salento</p>	<p>Regione: Puglia Provincia: Lecce Uva: Primitivo Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Salice Salentino</p>	<p>Region: Apulia Province: Lecce Grape: Primitivo Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: February Area: Salice Salentino Prod.: Feudo Monaci – GIV</p>

	Prod.: Feudo Monaci – GIV	
Primitivo Novello	Regione: Puglia Provincia: Lecce Uva: Primitivo Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Salice Salentino Prod.: Feudo Monaci – GIV	Region: Apulia Province: Lecce Grape: Primitivo Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: February Area: Salice Salentino Prod.: Feudo Monaci – GIV
Primizia – Novello della Marca Trevigiana	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc 50% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Montebelluna Prod.: Cantina Sociale Montelliana	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc 50% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Montebelluna Prod.: Cantina Sociale Montelliana
Primizie – Novello di Mezzolombardo	Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego rotaliano Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro settembre Zona: Mezzolombardo Prod.: Maso Scari de Cles	Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego rotaliano Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By September Area: Mezzolombardo Prod.: Maso Scari de Cles
Primizie Clesiane	Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego Fermentation: Carbonic maceration

	Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Settembre Zona: Mezzolombardo Prod.: De Cles	Sold: Mid-November Suggested date of consumption: September Area: Mezzolombardo Prod.: De Cles
Primizie di Bacco	Regione: Veneto Provincia: Padova Uva: Merlot 60%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Vò Euganeo Prod.: Bacco e Arianna	Region: Veneto Province: Padua Grape: Merlot 60%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Vò Euganeo Prod.: Bacco e Arianna
Primo Amore Castelli Romani DOC	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Pavona di Albano Laziale Prod.: Due Antichi Casali	Region: Lazio Province: Rome Grape: Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Merlot Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: February Area: Pavona di Albano Laziale Prod.: Due Antichi Casali
Primo Canto	Regione: Puglia Provincia: Bari Uva: Montepulciano 60%, Nero di Troia 40% Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: Giugno Zona: Andria Prod.: Rivera	Region: Apulia Province: Bari Grape: Montepulciano 60%, Nero di Troia 40% Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: June Area: Andria Prod.: Rivera
Primofiore – Novello del Sannio	Regione: Campania	Region: Campania

Beneventano	Provincia: Benevento Uva: Aglianico Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Inizio primavera Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: Foglianese Prod.: Cantina del Taburno	Province: Benevento Grape: Aglianico Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early spring Suggested date of consumption: Within a year Area: Foglianese Prod.: Cantina del Taburno
Primonani – Novello di Nanto	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot, Syrah Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro gennaio Zona: Nanto Prod.: Nani Dal 1993: Uva: Merlot, Cabernet	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot, Syrah Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By January Area: Nanto Prod.: Nani Since 1993: Grape: Merlot, Cabernet
Primovino – Rosso del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Barbera, Freisa, Dolcetto Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Estate Zona: Cocconato Prod.: Bava	Region: Piedmont Province: Asti Grape: Barbera, Freisa, Dolcetto Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Summer Area: Cocconato Prod.: Bava
Primula Rossa – Vino da tavola Atesino	Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego Fermentation: Carbonic maceration

	Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: San Michele all'Adige Prod.: Endrizzi	Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Within a year Area: San Michele all'Adige Prod.: Endrizzi
Primus	Regione: Abruzzo Provincia: Chieti Uva: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Montepulciano 25% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: San Salvo Prod.: Evangelista Alfieri	Region: Abruzzo Province: Chieti Grape: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Montepulciano 25% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: San Salvo Prod.: Evangelista Alfieri
Privilegio	Regione: Toscana Provincia: Arezzo Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro l'inverno Zona: Pieve a Bagnoro Prod.: Villa Clinia	Region: Tuscany Province: Arezzo Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By the winter Area: Pieve a Bagnoro Prod.: Villa Clinia
Proemio	Regione: Piemonte Provincia: Alessandria Uva: Barbera, Dolcetto Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Serralunga di Crea Prod.: La Tenaglia	Region: Piedmont Province: Alessandria Grape: Barbera, Dolcetto Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the spring Area: Serralunga di Crea Prod.: La Tenaglia

Proemio Novello	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Porcia Prod.: San Simone	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Cabernet Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: March Area: Porcia Prod.: San Simone
Prologo	Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Barbera 70%, Dolcetto 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Mombaruzzo Prod.: Neirano	Region: Piedmont Province: Asti Grape: Barbera 70%, Dolcetto 30% Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: March Area: Mombaruzzo Prod.: Neirano
Pucci	Regione: Piemonte Provincia: Alessandria Uva: Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro 18 mesi Zona: Vignale Monferrato Prod.: Nuova Cappelletta	Region: Piedmont Province: Alessandria Grape: Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Within 18 months Area: Vignale Monferrato Prod.: Nuova Cappelletta
Quercianello – Novello della Toscana	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Sangiovese grosso Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Sangiovese grosso Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By

	dicembre Zona: Montalcino Prod.: Val di Suga	December Area: Montalcino Prod.: Val di Suga
Reffio	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese e Canaiolo Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Giugno Zona: Figline Valdarno Prod.: Vino Sorelli	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese and Canaiolo Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: June Area: Figline Valdarno Prod.: Vino Sorelli
Riva del Brun	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Teroldego trentino, Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Maggio Zona: Crocetta del Montello Prod.: La Castella	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Teroldego trentino, Cabernet Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: May Area: Crocetta del Montello Prod.: La Castella
Riviera Confuoco di Pietra Ligure	Regione: Liguria Provincia: Savona Uva: Rossese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Albenga Prod.: Vairo	Region: Liguria Province: Savona Grape: Rossese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Albenga Prod.: Vairo
Riviera del Garda Bresciano DOC Novello	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Vedi: ≡ Novello di Mocasina Zona: Mocasina di Calvagese	Region: Lombardy Province: Brescia See: ≡ Novello di Mocasina Area: Mocasina di Calvagese

	Prod.: La Torre	Prod.: La Torre
Romandiola	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Ravenna Uva: Sangiovese Romagnolo, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Lugo di Romagna Prod.: Gruppo Cevico	Region: Emilia-Romagna Province: Ravenna Grape: Sangiovese Romagnolo, Merlot Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: 6 months Area: Lugo di Romagna Prod.: Gruppo Cevico
Rosso Cadetto – Novello dei Colli Imolesi	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Bologna Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Imola Prod.: Tre Monti	Region: Emilia-Romagna Province: Bologna Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: March Area: Imola Prod.: Tre Monti
Rosso d'Autunno – Garda Bresciano DOC	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Lonato Prod.: Spia d'Italia	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Barbera, Sangiovese, Marzemino Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Spring Area: Lonato Prod.: Spia d'Italia
Rosso d'Autunno – Vino da tavola Atesino	Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre	Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November

	Data consumo consigliata: Primavera Zona: Nomi Prod.: Pedrotti Vini	Suggested date of consumption: Spring Area: Nomi Prod.: Pedrotti Vini
Rosso del Ronchetto Novello	Regione: Lombardia Provincia: Pavia Uva: Croatina, Uva Rara, Bonarda Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Canneto Pavese Prod.: Zanardi & Brambilla	Region: Lombardy Province: Pavia Grape: Croatina, Uva Rara, Bonarda Fermentation: Carbonic maceration 70% Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: Canneto Pavese Prod.: Zanardi & Brambilla
Rosso di San Martino	Regione: Liguria Provincia: La Spezia Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Isola di Ortonovo Prod.: Casano	Region: Liguria Province: La Spezia Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By May Area: Isola di Ortonovo Prod.: Casano
Rosso Novello	Regione: Lombardia Provincia: Bergamo Uva: Croatina 40%, Barbera 20%, Merlot 20%, Franconia 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Aprile Zona: Grumello del Monte Prod.: Le Corne	Region: Lombardy Province: Bergamo Grape: Croatina 40%, Barbera 20%, Merlot 20%, Franconia 20% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: April Area: Grumello del Monte Prod.: Le Corne
Rosso Novello della provincia di Brescia	Regione: Lombardia Provincia: Brescia	Region: Lombardy Province: Brescia

	<p>Uva: Barbera, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 90% Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro estate Zona: Capriolo Prod.: Ricci Curbastro</p>	<p>Grape: Barbera, Merlot Fermentation: Carbonic maceration 90% Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By the summer Area: Capriolo Prod.: Ricci Curbastro</p>
Rosso Novello di Campo di Pietra	<p>Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Gamay, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Campo di Pietra Prod.: Cescon</p>	<p>Region: Veneto Province: Treviso Grape: Gamay, Merlot Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the spring Area: Campo di Pietra Prod.: Cescon</p>
Rosso Novello Lizzano DOC	<p>Regione: Puglia Provincia: Taranto Uva: Negroamaro 60%, Sangiovese 40% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Agosto Zona: Lizzano Prod.: Cantina Sociale Lizzano</p>	<p>Region: Apulia Province: Taranto Grape: Negroamaro 60%, Sangiovese 40% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: August Area: Lizzano Prod.: Cantina Sociale Lizzano</p>
Rubbino	<p>Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Primavera Zona: Frascati Prod.: Casale Vallechiesa</p>	<p>Region: Lazio Province: Rome Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Spring Area: Frascati Prod.: Casale Vallechiesa</p>

Rubicante – Novello di Alghero	Regione: Sardegna Provincia: Sassari Uva: Cannonau 50%, Sangiovese 50% Vinificazione: Macerazione a freddo 70%, macerazione carbonica 30% Inizio vendita: Prima decade di novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Alghero Prod.: Sella & Mosca Dal 1993: Uva: Cannonau, Sangiovese, Carignano	Region: Sardinia Province: Sassari Grape: Cannonau 50%, Sangiovese 50% Fermentation: Cold enflourage 70%, carbonic maceration 30% Sold: First ten days of November Suggested date of consumption: By the spring Area: Alghero Prod.: Sella & Mosca Since 1993: Grape: Cannonau, Sangiovese, Carignano
Rubicante 3a versione	Regione: Sardegna Provincia: Sassari Uva: Merlot 70%, Sangiovese e Cannonau 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Alghero Prod.: Sella & Mosca	Region: Sardinia Province: Sassari Grape: Merlot 70%, Sangiovese and Cannonau 30% Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: March Area: Alghero Prod.: Sella & Mosca
Ruffolo	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Reggio Emilia Uva: Lambrusco Salamino 85%, Lancellotta 15% Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: Primavera Zona: Campegine Prod.: Cantine Riunite	Region: Emilia-Romagna Province: Reggio Emilia Grape: Lambrusco Salamino 85%, Lancellotta 15% Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: Spring Area: Campegine Prod.: Cantine Riunite
Sacri – Novello d'Abruzzo	Regione: Abruzzo	Region: Abruzzo

	Provincia: Teramo Uva: Montepulciano d'Abruzzo Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Controguerra Prod.: Illuminati	Province: Teramo Grape: Montepulciano d'Abruzzo Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Controguerra Prod.: Illuminati
Sagittario	Regione: Lombardia Provincia: Pavia Uva: Croatina Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Rovescala Prod.: Castello di Luzzano	Region: Lombardy Province: Pavia Grape: Croatina Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By the spring Area: Rovescala Prod.: Castello di Luzzano
Salentinello Salice Salentino DOC	Regione: Puglia Provincia: Lecce Uva: Negroamaro 50%, Malvasia nera 30%, Montepulciano 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Salice Salentino Prod.: Leone De Castris	Region: Apulia Province: Lecce Grape: Negroamaro 50%, Malvasia nera 30%, Montepulciano 20% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the spring Area: Salice Salentino Prod.: Leone De Castris
Salta Foss	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Merlot 90%, Cabernet 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo	Region: Veneto Province: Venice Grape: Merlot 90%, Cabernet 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March

	Zona: Annone Veneto Prod.: Paladin – Bosco del Merlo	Area: Annone Veneto Prod.: Paladin – Bosco del Merlo
Sammartein	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Reggio Emilia Uva: Malbo gentile Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Scandiano Prod.: Casali	Region: Emilia-Romagna Province: Reggio Emilia Grape: Malbo gentile Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By the spring Area: Scandiano Prod.: Casali
Sammarti	Regione: Marche Provincia: Ancona Uva: Sangiovese 40%, Montepulciano 30%, Merlot 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Giugno Zona: Cupramontana Prod.: Colonnara	Region: Marche Province: Ancona Grape: Sangiovese 40%, Montepulciano 30%, Merlot 30% Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: June Area: Cupramontana Prod.: Colonnara
San Carlo – Novello del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Dolcetto Vinificazione: Tradizionale con aggiunta di macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Nizza Monferrato Prod.: Bersano	Region: Piedmont Province: Asti Grape: Dolcetto Fermentation: Traditional together with carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Nizza Monferrato Prod.: Bersano
San Colombano	Regione: Veneto Provincia: Verona	Region: Veneto Province: Verona

	<p>Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: Febbraio / marzo Zona: Lazise Prod.: Tinazzi</p>	<p>Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: February / March Area: Lazise Prod.: Tinazzi</p>
San Crispino – Bardolino Novello DOC	<p>Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Crovina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Cavaion Veronese Prod.: Gerardo Cesari</p>	<p>Region: Veneto Province: Verona Grape: Crovina 60%, Rondinella 30%, Molinara 10% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Cavaion Veronese Prod.: Gerardo Cesari</p>
San Crispino – Novello della provincia di Brescia	<p>Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Marzemino Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Maggio Zona: Quinzano Prod.: Cesari G.</p>	<p>Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Marzemino Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: May Area: Quinzano Prod.: Cesari G.</p>
San Fedele Controguerra DOC	<p>Regione: Abruzzo Provincia: Teramo Uva: Montepulciano 60%, Sangiovese 25%, Merlot 15% Vinificazione: Macerazione carbonica 40% Data consumo consigliata: Febbraio / marzo</p>	<p>Region: Abruzzo Province: Teramo Grape: Montepulciano 60%, Sangiovese 25%, Merlot 15% Fermentation: Carbonic maceration 40% Suggested date of consumption: February / March Area: Controguerra</p>

	Zona: Controguerra Prod.: Montori	Prod.: Montori
San Giacomo – Novello di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese, Canaiolo Vinificazione: In parte con brevissima vinificazione tradizionale, in parte con macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Firenze Prod.: Antinori	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese, Canaiolo Fermentation: Partly with very brief traditional fermentation, partly carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Florence Prod.: Antinori
San Giocondo	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese con aggiunte di uve tipiche del Chianti in piccole percentuali: Colorino, Canaiolo, Mammolo, Ciliegiolo Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Firenze Prod.: Antinori	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese together with small quantities of typical grapes from the Chianti area: Colorino, Canaiolo, Mammolo, Ciliegiolo Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Florence Prod.: Antinori
San Lorenzo – Novello di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Sangiovese 90%, Canaiolo 10% Vinificazione: Macerazione carbonica 30%, vinificazione tradizionale 70% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Giugno Zona: Gaggiano	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Sangiovese 90%, Canaiolo 10% Fermentation: Carbonic maceration 30%, traditional fermentation 70% Sold: Early November Suggested date of consumption: June Area: Gaggiano

	Prod.: Melini – GIV	Prod.: Melini – GIV
San Martin – Novello del Friuli-Venezia Giulia	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Udine Uva: Gamay, Merlot, Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro settembre Zona: Buttrio Prod.: Valle	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Udine Grape: Gamay, Merlot, Cabernet Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By September Area: Buttrio Prod.: Valle
San Martino	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Molinara, Rondinella, Pelara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Pedemonte Prod.: Tommasi	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Molinara, Rondinella, Pelara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Spring Area: Pedemonte Prod.: Tommasi
San Martino – Dolcetto di Volpetto	Regione: Piemonte Provincia: Alessandria Uva: Dolcetto, Freisa in minor quantità, con aggiunte di altre uve locali Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Tortona Prod.: Volpi	Region: Piedmont Province: Alessandria Grape: Dolcetto, smaller quantities of Freisa, together with other local grapes Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By May Area: Tortona Prod.: Volpi
San Martino – Novello del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Vercelli Uva: Bonarda, con piccole percentuali di	Region: Piedmont Province: Vercelli Grape: Bonarda, with small quantities of

	<p>Croatina Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Gattinara Prod.: Fiore</p>	<p>Croatina Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Spring Area: Gattinara Prod.: Fiore</p>
San Matteo – Frascati DOC	<p>Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Malvasia di Candia 70%, Trebbiano 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: Frascati Prod.: Cantina Produttori Frascati</p>	<p>Region: Lazio Province: Rome Grape: Malvasia di Candia 70%, Trebbiano 30% Fermentation: Carbonic maceration 50% Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By May Area: Frascati Prod.: Cantina Produttori Frascati</p>
San Polo – Novello della Marca Trevigiana	<p>Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro maggio Zona: San Polo di Piave Prod.: Deroà</p>	<p>Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By May Area: San Polo di Piave Prod.: Deroà</p>
San Rafael – Novello del Veneto	<p>Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot, Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro</p>	<p>Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot, Cabernet Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By spring</p>

	primavera Zona: Montebelluna Prod.: S. Rafael	Area: Montebelluna Prod.: S. Rafael
San Rustico – Novello del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina, Rondinella, Molinara Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Valgatara Prod.: San Rustico	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina, Rondinella, Molinara Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By spring Area: Valgatara Prod.: San Rustico
San Simone – Novello da uve Cabernet del Veneto	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: Porcia Prod.: Brisotto	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Cabernet Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Within a year Area: Porcia Prod.: Brisotto
San Zeno Bardolino Novello DOC	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Corvina 50%, Rondinella 30%, Molinara 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: Gennaio Zona: Verona Prod.: Pasqua	Region: Veneto Province: Verona Grape: Corvina 50%, Rondinella 30%, Molinara 20% Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: January Area: Verona Prod.: Pasqua
Sanpotito	Regione: Lazio	Region: Lazio

	Provincia: Latina Uva: Syrah 80%, Sangiovese 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Marzo Zona: Le Ferriere Prod.: Casale del Giglio	Province: Latina Grape: Syrah 80%, Sangiovese 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: March Area: Le Ferriere Prod.: Casale del Giglio
Sant'Andrea dei Colli della Toscana centrale	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese Vinificazione: Vinificazione in rosso a temperatura controllata e parziale macerazione carbonica 40% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro febbraio Zona: Vinci Prod.: Leonardo da Vinci	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese Fermentation: Fermentation in red under controlled temperature and partial carbonic maceration 40% Sold: Early November Suggested date of consumption: By February Area: Vinci Prod.: Leonardo da Vinci
Sant'Andria Alghero DOC	Regione: Sardegna Provincia: Sassari Uva: Cagnulari 60%, Cabernet 40% Vinificazione: Macerazione carbonica 60% Data consumo consigliata: Aprile Zona: Alghero Prod.: Cantina Santa Maria La Palma	Region: Sardinia Province: Sassari Grape: Cagnulari 60%, Cabernet 40% Fermentation: Carbonic maceration 60% Suggested date of consumption: April Area: Alghero Prod.: Cantina Santa Maria La Palma
Sant'Arcadio Novello	Regione: Veneto Provincia: Verona Uva: Rondinella, Barbera, Corvina, Croatina Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro marzo	Region: Veneto Province: Verona Grape: Rondinella, Barbera, Corvina, Croatina Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By March Area: Castelnuovo Garda

	Zona: Castelnuovo Garda Prod.: Corte Sant'Arcadio	Prod.: Corte Sant'Arcadio
Sant'Ermo – Novello toscano	Regione: Toscana Provincia: Pisa Uva: Sangiovese 40%, Canaiolo 40%, Ciliegiolo 10%, Malvasia nera 10% Vinificazione: Macerazione carbonica 30% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Maggio Zona: Sant'Ermo Prod.: Sant'Ermo	Region: Tuscany Province: Pisa Grape: Sangiovese 40%, Canaiolo 40%, Ciliegiolo 10%, Malvasia nera 10% Fermentation: Carbonic maceration 30% Sold: Early November Suggested date of consumption: May Area: Sant'Ermo Prod.: Sant'Ermo
Sant'Ilario – Novello di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Cabernet Sauvignon, Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Radda in Chianti Prod.: Castello d'Albiola	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Cabernet Sauvignon, Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration 50% Sold: Early November Suggested date of consumption: 6 months Area: Radda in Chianti Prod.: Castello d'Albiola
Santa Caterina	Regione: Sardegna Provincia: Nuoro Uva: Cannonau 70%, altre uve rosse 30% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: 1 anno Zona: Dorgali Prod.: Cantina Sociale Dorgali	Region: Sardinia Province: Nuoro Grape: Cannonau 70%, other red grapes 30% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: 1 year Area: Dorgali Prod.: Cantina Sociale Dorgali
Santa Costanza – Novello di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Sangiovese, Gamay, Pinot nero	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Sangiovese, Gamay, Pinot noir

	<p>Vinificazione: Macerazione carbonica parziale 40-50%</p> <p>Inizio vendita: Primi novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Entro l'estate</p> <p>Zona: Montalcino</p> <p>Prod.: Banfi</p>	<p>Fermentation: Partial carbonic maceration 40-50%</p> <p>Sold: Early November</p> <p>Suggested date of consumption: By the summer</p> <p>Area: Montalcino</p> <p>Prod.: Banfi</p>
Santa Costanza 2a versione	<p>Regione: Toscana</p> <p>Provincia: Siena</p> <p>Uva: Sangiovese e percentuali importanti di Gamay e Syrah</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica 40%</p> <p>Data consumo consigliata: Primavera</p> <p>Zona: Montalcino</p> <p>Prod.: Banfi</p>	<p>Region: Tuscany</p> <p>Province: Siena</p> <p>Grape: Sangiovese and important quantities of Gamay and Syrah</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration 40%</p> <p>Suggested date of consumption: Spring</p> <p>Area: Montalcino</p> <p>Prod.: Banfi</p>
Santa Trinità – Novello di Toscana	<p>Regione: Toscana</p> <p>Provincia: Firenze</p> <p>Uva: Sangiovese</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica 30% e vinificazione tradizionale</p> <p>Inizio vendita: Inizio novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Entro marzo</p> <p>Zona: Tavarnelle Val di Pesa</p> <p>Prod.: Le Chiantigiane</p>	<p>Region: Tuscany</p> <p>Province: Florence</p> <p>Grape: Sangiovese</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration 30% and traditional fermentation</p> <p>Sold: Early November</p> <p>Suggested date of consumption: By March</p> <p>Area: Tavarnelle Val di Pesa</p> <p>Prod.: Le Chiantigiane</p>
Scheggetta	<p>Regione: Lazio</p> <p>Provincia: Roma</p> <p>Uva: Sangiovese 50%, Merlot 40%, Syrah 10%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p> <p>Data consumo consigliata: Marzo</p>	<p>Region: Lazio</p> <p>Province: Rome</p> <p>Grape: Sangiovese 50%, Merlot 40%, Syrah 10%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p> <p>Suggested date of consumption: March</p>

	Zona: Genzano Prod.: Covarelli Vini	Area: Genzano Prod.: Covarelli Vini
Scoppicchio Moncaro Rosso Piceno DOC	Regione: Marche Provincia: Ancona Uva: Sangiovese e Montepulciano Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Montecarotto Prod.: Terre Cortesi Moncaro	Region: Marche Province: Ancona Grape: Sangiovese and Montepulciano Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: 6 months Area: Montecarotto Prod.: Terre Cortesi Moncaro
Sigfrido – Novello del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30% Vinificazione: Macerazione carbonica 90% Inizio vendita: Prima decade di novembre Data consumo consigliata: Entro la primavera Zona: Gorgo al Monticano Prod.: Villa Castalda	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30% Fermentation: Carbonic maceration 90% Sold: First ten days of November Suggested date of consumption: By spring Area: Gorgo al Monticano Prod.: Villa Castalda
Silvestri Novello	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Sangiovese, raccolta selettiva Vinificazione: Macerazione carbonica 90% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Lanuvio Prod.: Silvestri	Region: Lazio Province: Rome Grape: Sangiovese, selective vintage Fermentation: Carbonic maceration 90% Suggested date of consumption: March Area: Lanuvio Prod.: Silvestri
Simboli Novello	Regione: Trentino Provincia: Lavis	Region: Trentino Province: Lavis

	<p>Uva: Teroldego 80-85%, Lagrein 15-20%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica 70%</p> <p>Data consumo consigliata: Gennaio</p> <p>Zona: Lavis</p> <p>Prod.: Cantina Lavis e Valle di Cembra</p>	<p>Grape: Teroldego 80-85%, Lagrein 15-20%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration 70%</p> <p>Suggested date of consumption: January</p> <p>Area: Lavis</p> <p>Prod.: Cantina Lavis e Valle di Cembra</p>
Sinfonia d'Autunno	<p>Regione: Emilia-Romagna</p> <p>Provincia: Piacenza</p> <p>Uva: Bonarda, Cabernet Sauvignon, Pinot nero</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p> <p>Inizio vendita: Metà novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Entro l'estate</p> <p>Zona: Podenzano</p> <p>Prod.: Barbieri</p>	<p>Region: Emilia-Romagna</p> <p>Province: Piacenza</p> <p>Grape: Bonarda, Cabernet Sauvignon, Pinot noir</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p> <p>Sold: Mid-November</p> <p>Suggested date of consumption: By the summer</p> <p>Area: Podenzano</p> <p>Prod.: Barbieri</p>
Solrubato	<p>Regione: Piemonte</p> <p>Provincia: Asti</p> <p>Uva: Dolcetto 50%, Barbera 50%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica 50%</p> <p>Data consumo consigliata: Aprile</p> <p>Zona: Bazzana di Mombaruzzo</p> <p>Prod.: Malgrà</p>	<p>Region: Piedmont</p> <p>Province: Asti</p> <p>Grape: Dolcetto 50%, Barbera 50%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration 50%</p> <p>Suggested date of consumption: April</p> <p>Area: Bazzana di Mombaruzzo</p> <p>Prod.: Malgrà</p>
Solstizio	<p>Regione: Puglia</p> <p>Provincia: Bari</p> <p>Uva: Montepulciano 60%, Nero di Troia 40%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p> <p>Data consumo consigliata: Aprile</p> <p>Zona: Corato</p>	<p>Region: Apulia</p> <p>Province: Bari</p> <p>Grape: Montepulciano 60%, Nero di Troia 40%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p> <p>Suggested date of consumption: April</p> <p>Area: Corato</p>

	Prod.: Torrevento	Prod.: Torrevento
Spirfolét – Novello del Friuli-Venezia Giulia	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Gorizia Uva: Gamay Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro luglio Zona: Cormòns Prod.: Angoris	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Gorizia Grape: Gamay Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By July Area: Cormòns Prod.: Angoris
St. Florin – Novello Atesino	Regione: Alto Adige Provincia: Bolzano Uva: Teroldego rotaliano Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Maggio Zona: Caldaro Prod.: St. Florin	Region: Alto Adige Province: Bolzano Grape: Teroldego rotaliano Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: May Area: Caldaro Prod.: St. Florin
Stelutis – Novello del Friuli-Venezia Giulia	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Pinot nero, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Zoppola Prod.: Friuli Vini	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Pinot noir, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the spring Area: Zoppola Prod.: Friuli Vini
Tentazione d'Autunno	Regione: Lazio Provincia: Roma Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 30%	Region: Lazio Province: Rome Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 30% Suggested date of consumption: March

	Data consumo consigliata: Marzo Zona: Ariccia Prod.: Fontana di Papa	Area: Ariccia Prod.: Fontana di Papa
Tenuta Donna Marzia	Vedi: ≡ Donna Marzia	See: ≡ Donna Marzia
Tenuta S. Anna Novello del Veneto Orientale	Regione: Veneto Provincia: Venezia Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: Loncon di Annone Veneto Prod.: S. Anna	Region: Veneto Province: Venice Grape: Cabernet Sauvignon, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Within a year Area: Loncon di Annone Veneto Prod.: S. Anna
Terra Serena	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot 60%, Cabernet 40% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Febbraio Zona: Conegliano Prod.: Serena	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot 60%, Cabernet 40% Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: February Area: Conegliano Prod.: Serena
Terrazze della Luna – Vino da tavola Atesino	Regione: Trentino Provincia: Trento Uva: Teroldego Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Ravina Prod.: Terrazze della Luna – Cavit – Palazzo	Region: Trentino Province: Trento Grape: Teroldego Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: 6 months Area: Ravina Prod.: Terrazze della Luna – Cavit – Palazzo

Terre Cevico	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Ravenna Uva: Sangiovese di Romagna, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Lugo di Romagna Prod.: Cevico	Region: Emilia-Romagna Province: Ravenna Grape: Sangiovese di Romagna, Merlot Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: 6 months Area: Lugo di Romagna Prod.: Cevico
Terre Magre – Novello da uve Cabernet e Merlot del Veneto	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Cabernet 60%, Merlot 40% Vinificazione: Macerazione carbonica 80%, criomacerazione 20% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro gennaio Zona: San Quirino Prod.: Pavan	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Cabernet 60%, Merlot 40% Fermentation: Carbonic maceration 80%, cryo-maceration 20% Sold: Early November Suggested date of consumption: By January Area: San Quirino Prod.: Pavan
Terzanello – Novello di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica 32% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Barberino Val d'Elsa Prod.: Pasolini dell'Onda	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration 32% Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Barberino Val d'Elsa Prod.: Pasolini dell'Onda
Tesori – Prima Vendemmia Monferrato DOC	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Modena Uva: Barbera e Dolcetto Vinificazione: Macerazione carbonica 80%	Region: Emilia-Romagna Province: Modena Grape: Barbera and Dolcetto Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: 6 months

	Data consumo consigliata: 6 mesi Zona: Modena Prod.: Gruppo Coltiva	Area: Modena Prod.: Gruppo Coltiva
Tini	Regione: Marche Provincia: Ancona Uva: Montepulciano Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Giugno Zona: Loreto Prod.: Garofoli	Region: Marche Province: Ancona Grape: Montepulciano Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: June Area: Loreto Prod.: Garofoli
Tito Primo	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot 85%, Cabernet 15% Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Aprile Zona: Soligo Prod.: Perlage	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot 85%, Cabernet 15% Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: April Area: Soligo Prod.: Perlage
Tocai rosso – Novello del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Tocai Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro febbraio Zona: Creazzo Prod.: San Matteo	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Tocai Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By February Area: Creazzo Prod.: San Matteo
Tradizione Contadina Novello	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet Sauvignon e Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet Sauvignon and Merlot Fermentation: Carbonic maceration 60%

	<p>60%</p> <p>Data consumo consigliata: 1 anno</p> <p>Zona: Ponte di Piave</p> <p>Prod.: Viticoltori Ponte</p>	<p>Suggested date of consumption: 1 year</p> <p>Area: Ponte di Piave</p> <p>Prod.: Viticoltori Ponte</p>
Tre Colli	<p>Regione: Lazio</p> <p>Provincia: Roma</p> <p>Uva: Sangiovese 45%, Merlot 35%, Montepulciano 20%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica 85%</p> <p>Data consumo consigliata: Febbraio</p> <p>Zona: Genzano</p> <p>Prod.: La Selva</p>	<p>Region: Lazio</p> <p>Province: Rome</p> <p>Grape: Sangiovese 45%, Merlot 35%, Montepulciano 20%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration 85%</p> <p>Suggested date of consumption: February</p> <p>Area: Genzano</p> <p>Prod.: La Selva</p>
Trend – Controguerra DOC	<p>Regione: Abruzzo</p> <p>Provincia: Teramo</p> <p>Uva: Montepulciano 60%, Merlot 40%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica 40%</p> <p>Data consumo consigliata: Febbraio / marzo</p> <p>Zona: Controguerra</p> <p>Prod.: Montori</p>	<p>Region: Abruzzo</p> <p>Province: Teramo</p> <p>Grape: Montepulciano 60%, Merlot 40%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration 40%</p> <p>Suggested date of consumption: February / March</p> <p>Area: Controguerra</p> <p>Prod.: Montori</p>
Tripusa	<p>Regione: Lombardia</p> <p>Provincia: Milano</p> <p>Uva: Prugnolo gentile, Canaiolo nero, Malvasia del Chianti, Trebbiano toscano</p> <p>Vinificazione: Brevissima fermentazione tradizionale e successiva fermentazione a temperatura controllata</p> <p>Inizio vendita: Metà novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Entro ottobre</p>	<p>Region: Lombardy</p> <p>Province: Milan</p> <p>Grape: Prugnolo gentile, Canaiolo nero, Malvasia del Chianti, Trebbiano toscano</p> <p>Fermentation: Very brief traditional fermentation followed by fermentation under controlled temperature</p> <p>Sold: Mid-November</p> <p>Suggested date of consumption: By October</p>

	Zona: Sedriano Prod.: Bigatti	Area: Sedriano Prod.: Bigatti
Tuscano	Regione: Lazio Provincia: Viterbo Uva: Sangiovese grosso 50%, Grechetto 30%, Montepulciano 20% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Fine primavera Zona: Montefiascone Prod.: Cantina di Montefiascone	Region: Lazio Province: Viterbo Grape: Sangiovese grosso 50%, Grechetto 30%, Montepulciano 20% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: Late spring Area: Montefiascone Prod.: Cantina di Montefiascone
Umberto Fiore – Novello del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Vercelli Uva: Bonarda con aggiunte di Croatina Vinificazione: Macerazione carbonica parziale Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera Zona: Gattinara Prod.: Fiore	Region: Piedmont Province: Vercelli Grape: Bonarda together with Croatina Fermentation: Partial carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the spring Area: Gattinara Prod.: Fiore
Val de Brun	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot e Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica 80% Data consumo consigliata: Maggio Zona: Refrontolo Prod.: Astoria	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot and Cabernet Fermentation: Carbonic maceration 80% Suggested date of consumption: May Area: Refrontolo Prod.: Astoria
Val San Martino Novello	Regione: Lombardia Provincia: Bergamo	Region: Lombardy Province: Bergamo

	Uva: Franconia, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: San Paolo d'Argon Prod.: Cantina Sociale Val San Martino	Grape: Franconia, Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: Within a year Area: San Paolo d'Argon Prod.: Cantina Sociale Val San Martino
Valdoca – Vino Novello, Rosso del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Marzemino Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: San Giovanni di Bigolino Prod.: Cantina Sociale Valdobbiadene	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Marzemino Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By March Area: San Giovanni di Bigolino Prod.: Cantina Sociale Valdobbiadene
Valesco – Novello di Sammontana	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovetto 85%, Cabernet 15% Vinificazione: Macerazione carbonica 70%, vinificazione tradizionale 30% Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro gennaio Zona: Montelupo Fiorentino Prod.: Sammontana Dal 1993: Uva: Sangiovese Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovetto 85%, Cabernet 15% Fermentation: Carbonic maceration 70%, traditional fermentation 30% Sold: Early November Suggested date of consumption: By January Area: Montelupo Fiorentino Prod.: Sammontana Since 1993: Grape: Sangiovese Fermentation: Carbonic maceration
Valiano – Novello dei Colli della Toscana Centrale	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Sangiovese, Canaiolo	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Sangiovese, Canaiolo

	<p>Vinificazione: Parziale macerazione carbonica seguita da fermentazione a temperatura controllata</p> <p>Inizio vendita: Metà novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Entro giugno</p> <p>Zona: Castelnuovo Berardenga</p> <p>Prod.: I.S.V.A. - Fattoria di Valiano</p>	<p>Fermentation: Partial carbonic maceration followed by fermentation under controlled temperature</p> <p>Sold: Mid-November</p> <p>Suggested date of consumption: By June</p> <p>Area: Castelnuovo Berardenga</p> <p>Prod.: I.S.V.A. - Fattoria di Valiano</p>
Valle d'Aosta Novello DOC	<p>Regione: Valle d'Aosta</p> <p>Uva: Varie uve rosse locali</p> <p>Colore: Rosso rubino vivo con riflessi violacei</p> <p>Profumo: Fruttato, persistente</p> <p>Sapore: Asciutto, fresco, armonico, vivace</p> <p>Gradi: 10</p> <p>Zona: Vari comuni</p>	<p>Region: Valle d'Aosta</p> <p>Grape: Several local red grapes</p> <p>Color: Bright ruby red with glints of violet</p> <p>Fragrance: Fruity, long lasting</p> <p>Taste: Dry, fresh, harmonious, lively</p> <p>Alcohol content: 10</p> <p>Area: Several townships</p>
Vendemmiabile	<p>Regione: Friuli-Venezia Giulia</p> <p>Provincia: Udine</p> <p>Uva: Pinot nero 80%, Refosco dal peduncolo rosso 20%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p> <p>Inizio vendita: Inizio novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Entro 1 anno</p> <p>Zona: Spessa di Cividale</p> <p>Prod.: Il Nappo</p>	<p>Region: Friuli-Venezia Giulia</p> <p>Province: Udine</p> <p>Grape: Pinot noir 80%, Refosco dal peduncolo rosso 20%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p> <p>Sold: Early November</p> <p>Suggested date of consumption: Within a year</p> <p>Area: Spessa di Cividale</p> <p>Prod.: Il Nappo</p>
Venegazzù Novello dei Colli Trevigiani	<p>Regione: Veneto</p> <p>Provincia: Treviso</p> <p>Uva: Merlot, Cabernet Sauvignon</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p> <p>Inizio vendita: Primi novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Entro 1 anno</p>	<p>Region: Veneto</p> <p>Province: Treviso</p> <p>Grape: Merlot, Cabernet Sauvignon</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p> <p>Sold: Early November</p> <p>Suggested date of consumption: Within a</p>

	Zona: Venegazzù del Montello Prod.: Venegazzù	year Area: Venegazzù del Montello Prod.: Venegazzù
Veris	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Piacenza Uva: Pinot nero 70%, Barbera 15%, Bonarda 15% Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Vicobarone di Ziano Piacentino Prod.: Vicobarone	Region: Emilia-Romagna Province: Piacenza Grape: Pinot noir 70%, Barbera 15%, Bonarda 15% Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Vicobarone di Ziano Piacentino Prod.: Vicobarone
Vigna Dogarina – Novello del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro primavera - estate Zona: Campo di Pietra Prod.: Vigna Dogarina	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By spring - summer Area: Campo di Pietra Prod.: Vigna Dogarina
Vignaceleste – Vino da tavola Atesino	Regione: Alto Adige Provincia: Bolzano Uva: Teroldego, Schiava Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Salorno Prod.: Castello Rametz	Region: Alto Adige Province: Bolzano Grape: Teroldego, Schiava Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Salorno Prod.: Castello Rametz
Vignalara Rubicone	Regione: Emilia-Romagna Provincia: Bologna Uva: Sangiovese 65%, Merlot 15%,	Region: Emilia-Romagna Province: Bologna Grape: Sangiovese 65%, Merlot 15%,

	<p>Cabernet Sauvignon 10%, Lambrusco 10%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica 80%</p> <p>Data consumo consigliata: Primavera</p> <p>Zona: Calderara di Reno</p> <p>Prod.: Bassi</p>	<p>Cabernet Sauvignon 10%, Lambrusco 10%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration 80%</p> <p>Suggested date of consumption: Spring</p> <p>Area: Calderara di Reno</p> <p>Prod.: Bassi</p>
Vigne di Sberla – Novello di Toscana	<p>Regione: Toscana</p> <p>Provincia: Siena</p> <p>Uva: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica 40%, vinificazione tradizionale 60%</p> <p>Inizio vendita: Primi novembre</p> <p>Data consumo consigliata: Giugno</p> <p>Zona: Gaggiano</p> <p>Prod.: Serristori – GIV</p>	<p>Region: Tuscany</p> <p>Province: Siena</p> <p>Grape: Sangiovese 90%, Canaiolo 10%</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration 40%, traditional fermentation 60%</p> <p>Sold: Early November</p> <p>Suggested date of consumption: June</p> <p>Area: Gaggiano</p> <p>Prod.: Serristori – GIV</p>
Vigne di Terracina	<p>Regione: Lazio</p> <p>Provincia: Latina</p> <p>Uva: Merlot</p> <p>Vinificazione: Macerazione carbonica</p> <p>Data consumo consigliata: Settembre</p> <p>Zona: Terracina</p> <p>Prod.: Sant'Andrea</p> <p>Nota: Vino Kosher</p>	<p>Region: Lazio</p> <p>Province: Latina</p> <p>Grape: Merlot</p> <p>Fermentation: Carbonic maceration</p> <p>Suggested date of consumption: September</p> <p>Area: Terracina</p> <p>Prod.: Sant'Andrea</p> <p>Note: Kosher wine</p>
Vigneti Galassi Novello Sangiovese di Romagna DOC	<p>Regione: Emilia-Romagna</p> <p>Provincia: Forli-Cesena</p> <p>Uva: Sangiovese</p> <p>Vinificazione: Rosso rubino</p> <p>Inizio vendita: Macerazione carbonica 70%</p> <p>Zona: Forlì</p> <p>Prod.: Due Tigli – Gruppo Cevico</p>	<p>Region: Emilia-Romagna</p> <p>Province: Forli-Cesena</p> <p>Grape: Sangiovese</p> <p>Fermentation: Ruby red</p> <p>Sold: Carbonic maceration 70%</p> <p>Area: Forlì</p> <p>Prod.: Due Tigli – Gruppo Cevico</p>

Villa degli Olmi 2a versione	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot 60%, Cabernet 40% Vinificazione: Macerazione carbonica 70% Data consumo consigliata: Febbraio / marzo Zona: Creazzo Prod.: San Matteo	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot 60%, Cabernet 40% Fermentation: Carbonic maceration 70% Suggested date of consumption: February / March Area: Creazzo Prod.: San Matteo
Villa degli Olmi Novello del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Tocai rosso Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro marzo Zona: Creazzo Prod.: San Matteo	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Tocai rosso Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By March Area: Creazzo Prod.: San Matteo
Villa di Artimino	Vedi: ≡ Novello Artimino	See: ≡ Novello Artimino
Villa Frattina – Novello del Friuli-Venezia Giulia	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Cabernet Sauvignon, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Ghirano Prod.: Villa Frattina	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Cabernet Sauvignon, Merlot Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Ghirano Prod.: Villa Frattina
Villa Magna – Novello del Veneto	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot 65%, Pinot nero 35% Vinificazione: Macerazione carbonica	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot 65%, Pinot noir 35% Fermentation: Carbonic maceration

	Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro dicembre Zona: Sandrigo Prod.: Novello Gino	Sold: Early November Suggested date of consumption: By December Area: Sandrigo Prod.: Novello Gino
Villa Magna 2a versione	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot e Cabernet Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Aprile Zona: Sandrigo Prod.: Novello Gino	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot and Cabernet Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: April Area: Sandrigo Prod.: Novello Gino
Villa Sandi Novello	Regione: Veneto Provincia: Treviso Uva: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah Zona: Crocetta del Montello Prod.: Villa Sandi	Region: Veneto Province: Treviso Grape: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah Area: Crocetta del Montello Prod.: Villa Sandi
Vingaio	Regione: Lazio Provincia: Latina Uva: Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Marzo Zona: Campoverde di Aprilia Prod.: Co. Pro. Vi.	Region: Lazio Province: Latina Grape: Merlot Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: March Area: Campoverde di Aprilia Prod.: Co. Pro. Vi.
Vinnovo di Montespertoli	Regione: Toscana Provincia: Firenze Uva: Sangiovese 80%, Canaiolo, Merlot Vinificazione: Macerazione carbonica 60%	Region: Tuscany Province: Florence Grape: Sangiovese 80%, Canaiolo, Merlot Fermentation: Carbonic maceration 60% Sold: Early November

	Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro 1 anno Zona: Montespertoli Prod.: Nonno Nanni	Suggested date of consumption: Within a year Area: Montespertoli Prod.: Nonno Nanni
Vino Novello Atesino	Regione: Alto Adige Provincia: Bolzano Uva: Lagrein Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Cornaiano Prod.: Cantina Produttori Colterenzio	Region: Alto Adige Province: Bolzano Grape: Lagrein Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By April Area: Cornaiano Prod.: Cantina Produttori Colterenzio
Vino Novello del Friuli-Venezia Giulia	Regione: Friuli-Venezia Giulia Provincia: Pordenone Uva: Merlot 50-60%, Refosco dal peduncolo rosso 40-50% Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro aprile Zona: Tauriano Prod.: Borgo Magredo Dal 1993: Uva: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%	Region: Friuli-Venezia Giulia Province: Pordenone Grape: Merlot 50-60%, Refosco dal peduncolo rosso 40-50% Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By April Area: Tauriano Prod.: Borgo Magredo Since 1993: Grape: Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 50%
Vino Novello della provincia di Brescia	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Barbera, Sangiovese, Marzemino Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Estate	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Barbera, Sangiovese, Marzemino Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Summer

	Zona: Botticano Prod.: Franzoni	Area: Botticano Prod.: Franzoni
Vino Novello della Provincia di Verona	Vedi: ≡ Novello di Negrar	See: ≡ Novello di Negrar
Vino Novello Prima Spremitura	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Gropello, Marzemino, Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Primavera Zona: Raffa Prod.: Colosio	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Gropello, Marzemino, Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: Spring Area: Raffa Prod.: Colosio
Vino Novello Rosso di Gussago	Regione: Lombardia Provincia: Brescia Uva: Merlot, Barbera, Nebbiolo Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Marzo Zona: Gussago, Cellatica Prod.: Cooperativa Cellatica	Region: Lombardy Province: Brescia Grape: Merlot, Barbera, Nebbiolo Fermentation: Carbonic maceration Sold: Mid-November Suggested date of consumption: March Area: Gussago, Cellatica Prod.: Cooperativa Cellatica
Viola – Novello di Toscana	Regione: Toscana Provincia: Siena Uva: Sangiovese 80%, Canaiolo 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 30% Inizio vendita: Metà novembre Data consumo consigliata: Entro giugno Zona: San Gimignano Prod.: Baroncini	Region: Tuscany Province: Siena Grape: Sangiovese 80%, Canaiolo 20% Fermentation: Carbonic maceration 30% Sold: Mid-November Suggested date of consumption: By June Area: San Gimignano Prod.: Baroncini
Vistarenni	Regione: Toscana Provincia: Siena	Region: Tuscany Province: Siena

	Uva: Sangiovese 80%, Canaiolo 20% Vinificazione: Macerazione carbonica 50% Data consumo consigliata: Aprile Zona: Gaiole in Chianti Prod.: Vistarenni	Grape: Sangiovese 80%, Canaiolo 20% Fermentation: Carbonic maceration 50% Suggested date of consumption: April Area: Gaiole in Chianti Prod.: Vistarenni
Vittoria Nero d'Avola Vittoria DOC	Regione: Sicilia Provincia: Ragusa Uva: Nero d'Avola Vinificazione: Macerazione carbonica Data consumo consigliata: Giugno Zona: Comiso Prod.: Avide	Region: Sicily Province: Ragusa Grape: Nero d'Avola Fermentation: Carbonic maceration Suggested date of consumption: June Area: Comiso Prod.: Avide
Yuppi – Novello del Piemonte	Regione: Piemonte Provincia: Asti Uva: Barbera Vinificazione: Macerazione carbonica Inizio vendita: Primi novembre Data consumo consigliata: Entro l'estate Zona: Nizza Monferrato Prod.: La Tessitora	Region: Piedmont Province: Asti Grape: Barbera Fermentation: Carbonic maceration Sold: Early November Suggested date of consumption: By the summer Area: Nizza Monferrato Prod.: La Tessitora
Zonin Novello	Regione: Veneto Provincia: Vicenza Uva: Merlot, Cabernet Zona: Gambellara Prod.: Casa Vinicola Zonin	Region: Veneto Province: Vicenza Grape: Merlot, Cabernet Area: Gambellara Prod.: Casa Vinicola Zonin