



# NOÛS

COOPERATIVA VINO NUOVO

[WWW.COOPERATIVA-VINONUOVO.IT](http://WWW.COOPERATIVA-VINONUOVO.IT)



# NOÛS

# CATARRATTO

## TERRE SICILIANE IGP



### IL TERRENO

Più carbonio vegetale e meno azoto per un maggior sviluppo dell'apparato radicale e piante naturalmente più sane.



### NUTRIZIONE FOGLIARE

Tisane vegetali in acqua dinamizzata per un rapido assorbimento delle sostane nutritive e riarmonizzazione delle energie.



### BIODIVERSITÀ

Perché il campo torni come un tempo rompiano la monocultura con le erbe da sovescio e arricchiamo i semi con microrganismi utili.



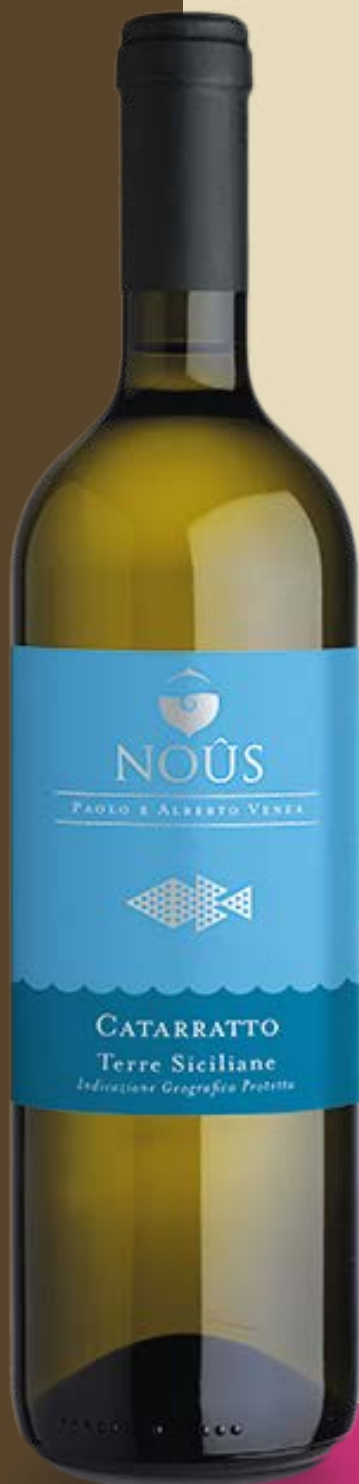
### ENERGIE SOTTILI

Dinamizzazione dell'acqua, riequilibrio delle energie e dei punti geopatogeni per vini e prodotti più vitali e biodisponibili.



### SIGILLO DI GARANZIA

I prodotti che rispettano queste regole vengono garantiti "DiVini e di Luce" e sono naturalmente sani e biodisponibili.



**Annata:** 2017.

**Alcool:** 12% Vol.

**Vitigno:** 100% Catarratto.

**Metodo di raccolta:** Manuale.

**Solfiti** (al momento dell'imbottigliamento): < di 50 mg/lit



**Zona di provenienza:** nei territori di Erice, zona Tangi, località Regalbesi. Terreni calcarei argillosi di collina.



**Tecnica di Vinificazione:** Le uve vengono diraspate e pigiate, rimangono a contatto con le bucce per circa 6-8 ore e poi pressate in pressa pneumatica. Il mosto viene raffreddato e separato dalle fecce senza utilizzo di enzimi e di nessun altro prodotto enologico. Dopo la fermentazione a temperatura di circa 18-20°C il vino rimane a contatto dei lieviti per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento.



**Degustazione:** Vino dal colore giallo dorato, dai sentori di frutta bianca matura siciliana e da fiori dolci tipo zagara. In bocca risulta pieno, di corpo, fruttato e con una nota salina ben evidente soprattutto nel finale.



**Certificazione:** il vino ha ottenuto il sigillo di garanzia "DiVini e Di Luce". Per saperne di più vedi a lato o consulta il sito [www.vinidiluce.com](http://www.vinidiluce.com).

### Energie del vino (secondo la scala Lecher):

2,5	8	12	15,3	17,6	1,1
✓	✓	✓	✓	✓	✓
cellula in buona salute	energia tellurica	energia cosmica del cielo	sinergia elettromagnetica	vitalità	Sacro

Vino Nuovo - Soc. Coop. Agr.  
Via San Lorenzo 12  
37038 Soave (VR) - Italia

Tel. +39 338 2959112  
[info@cooperativa-vinonuovo.it](mailto:info@cooperativa-vinonuovo.it)  
[www.cooperativa-vinonuovo.it](http://www.cooperativa-vinonuovo.it)



# NOÛS

# NERO D'AVOLA

## TERRE SICILIANE IGP



### IL TERRENO

Più carbonio vegetale e meno azoto per un maggior sviluppo dell'apparato radicale e piante naturalmente più sane.



### NUTRIZIONE FOGLIARE

Tisane vegetali in acqua dinamizzata per un rapido assorbimento delle sostanze nutritive e riarmonizzazione delle energie.



### BIODIVERSITÀ

Perché il campo torni come un tempo rompamo la monocultura con le erbe da sovescio e arricchiamo i semi con microrganismi utili.



### ENERGIE SOTTILI

Dinamizzazione dell'acqua, riequilibrio delle energie e dei punti geopatogeni per vini e prodotti più vitali e biodisponibili.



### SIGILLO DI GARANZIA

I prodotti che rispettano queste regole vengono garantiti "DiVini e di Luce" e sono naturalmente sani e biodisponibili.



**Annata:** 2015.

**Alcool:** 15,5% Vol.

**Vitigno:** 90% Nero d'Avola, 10% Syrah.

**Metodo di raccolta:** Manuale.

**Solfiti** (al momento dell'imbottigliamento): < di 30 mg/lit



**Zona di provenienza:** nei territori di Erice, zona Tangi, località Regalbesi. Terreni calcarei argillosi di collina.



**Tecnica di Vinificazione:** Le uve vengono diraspate e pigiate, il mosto ottenuto rimane a contatto delle bucce fino al termine della fermentazione alcolica (circa 30 giorni). Quindi viene travasato in vasche di cemento dove completa la fermentazione malolattica e il periodo di affinamento in vasca per 15-18 mesi prima di venire imbottigliato. Non si effettuano nessun tipo di chiarifiche stabilizzanti, viene messo in bottiglia dopo una leggera filtrazione. Può contenere sul fondo residui di "tartrato neutro di potassio" dovuti alla mancanza di trattamenti stabilizzanti indotti per mantenere la genuinità e la salubrità di questo vino.



**Degustazione:** Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso si sentono profumi di frutta matura, uniti a sentori terziari di foglie di tabacco, pepe nero. In bocca risulta pieno, di grande struttura e, nonostante l'alcolicità importante, mantiene una grande beva grazie alla buona acidità e alla mineralità tipica di questo territorio. Tannini ben presenti in fase di evoluzione.



**Certificazione:** il vino ha ottenuto il sigillo di garanzia "DiVini e Di Luce". Per saperne di più vedi a lato o consulta il sito [www.vinidiluce.com](http://www.vinidiluce.com).

### Energie del vino (secondo la scala Lecher):

2,5	8	12	15,3	17,6	1,1
✓	✓	✓	✓	✓	✓
cellula in buona salute	energia tellurica	energia cosmica del cielo	sinergia elettromagnetica	vitalità	Sacro

Vino Nuovo - Soc. Coop. Agr.  
Via San Lorenzo 12  
37038 Soave (VR) - Italia

Tel. +39 338 2959112  
[info@cooperativa-vinonuovo.it](mailto:info@cooperativa-vinonuovo.it)  
[www.cooperativa-vinonuovo.it](http://www.cooperativa-vinonuovo.it)



# NOÛS

# SYRAH

## TERRE SICILIANE IGP



### IL TERRENO

Più carbonio vegetale e meno azoto per un maggior sviluppo dell'apparato radicale e piante naturalmente più sane.



### NUTRIZIONE FOGLIARE

Tisane vegetali in acqua dinamizzata per un rapido assorbimento delle sostanze nutritive e riarmonizzazione delle energie.



### BIODIVERSITÀ

Perché il campo torni come un tempo rompiano la monocultura con le erbe da sovescio e arricchiamo i semi con microrganismi utili.



### ENERGIE SOTTILI

Dinamizzazione dell'acqua, riequilibrio delle energie e dei punti geopatogeni per vini e prodotti più vitali e biodisponibili.



### SIGILLO DI GARANZIA

I prodotti che rispettano queste regole vengono garantiti "DiVini e di Luce" e sono naturalmente sani e biodisponibili.



**Annata:** 2015.

**Alcool:** 15% Vol.

**Vitigno:** 90% Syrah, 10% Nero d'Avola.

**Metodo di raccolta:** Manuale.

**Solfiti** (al momento dell'imbottigliamento): < di 30 mg/lit



**Zona di provenienza:** nei territori di Buseto Palizzolo contrada Colomba. Terreni prevalentemente calcarei argillosi situati ai piedi del monte Sparagio.



**Tecnica di Vinificazione:** le uve vengono diraspate e pigiate, il mosto ottenuto rimane a contatto delle bucce fino al termine della fermentazione alcolica (circa 30 giorni) con ripetuti rimontaggi e delestage. Viene quindi travasato in vasche di cemento dove completa la fermentazione malolattica e il periodo di affinamento in vasca per 15-18 mesi prima di venire imbottigliato. Non si effettuano nessun tipo di chiarifiche stabilizzanti, viene messo in bottiglia dopo una leggera filtrazione. Può contenere sul fondo residui di "tartrato neutro di potassio" dovuti alla mancanza di trattamenti stabilizzanti indotti per mantenere la genuinità e la salubrità di questo vino.



**Degustazione:** Vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso si sentono profumi di frutta matura, uniti a sentori terziari. In bocca risulta pieno, di grande struttura e nonostante l'alcolicità importante, mantiene una grande beva grazie alla buona acidità e alla mineralità tipica di questo territorio. Tannini ben presenti in fase di evoluzione.



**Certificazione:** il vino ha ottenuto il sigillo di garanzia "DiVini e Di Luce". Per saperne di più vedi a lato o consulta il sito [www.vinidiluce.com](http://www.vinidiluce.com).

### Energie del vino (secondo la scala Lecher):

2,5	8	12	15,3	17,6	1,1
✓	✓	✓	✓	✓	✓
cellula in buona salute	energia tellurica	energia cosmica del cielo	sinergia elettromagnetica	vitalità	Sacro

Vino Nuovo - Soc. Coop. Agr.  
Via San Lorenzo 12  
37038 Soave (VR) - Italia

Tel. +39 338 2959112  
[info@cooperativa-vinonuovo.it](mailto:info@cooperativa-vinonuovo.it)  
[www.cooperativa-vinonuovo.it](http://www.cooperativa-vinonuovo.it)



## IL TERRENO

Più carbonio vegetale e meno azoto per un maggior sviluppo dell'apparato radicale e piante naturalmente più sane.



## NUTRIZIONE FOGLIARE

Tisane vegetali in acqua dinamizzata per un rapido assorbimento delle sostane nutritive e riarmonizzazione delle energie.



## BIODIVERSITÀ

Perché il campo torni come un tempo rompiano la monocoltura con le erbe da sovescio e arricchiamo i semi con microrganismi utili.



## ENERGIE SOTTILI

Dinamizzazione dell'acqua, riequilibrio delle energie e dei punti geopatogeni per vini e prodotti più vitali e biodisponibili.



## SIGILLO DI GARANZIA

I prodotti che rispettano queste regole vengono garantiti "DiVini e di Luce" e sono naturalmente sani e biodisponibili.



**Annata:** 2016.

**Alcool:** 13% Vol.

**Vitigno:** 100% Garganega.

**Metodo di raccolta:** Manuale.

**Solfiti** (al momento dell'imbottigliamento): < di 50 mg/lit



**Zona di provenienza:** Castelcerino di Soave, Veneto. Terreno di origine vulcanica, argilloso ed esposto a sud-est.



**Tecnica di Vinificazione:** Le uve, raccolte dopo la metà di Ottobre, vengono diraspate e pigiate, il mosto fiore ottenuto dallo sgrondo della pressa è subito raffreddato e addizionato di pochi grammi di solfiti, il rimanente del mosto verrà utilizzato per il "Magenta sulle Buccie". Il mosto ottenuto viene separato dalle fecce senza utilizzo di enzimi e fermenta in vasche di cemento per circa 20 giorni a temperatura controllata. Al termine della fermentazione alcolica, rimane a contatto dei lieviti per circa 6 mesi. Non si effettuano nessun tipo di chiarifiche stabilizzanti, viene messo in bottiglia dopo una leggera filtrazione. Può contenere sul fondo residui di "tartrato neutro di potassio" dovuti alla mancanza di trattamenti stabilizzanti indotti per mantenere la genuinità e la salubrità di questo vino.



**Degustazione:** Colore giallo dorato, profumo intenso con sentori di fiori di camomilla e biancospino. In bocca risulta pieno, di buona acidità, dalla grande mineralità tipica di questo territorio vulcanico, molto persistente.



**Certificazione:** il vino ha ottenuto il sigillo di garanzia "DiVini e Di Luce". Per saperne di più vedi a lato o consulta il sito [www.vinidiluce.com](http://www.vinidiluce.com).

## Energie del vino (secondo la scala Lecher):

2,5	8	12	15,3	17,6	1,1
✓	✓	✓	✓	✓	✓
cellula in buona salute	energia tellurica	energia cosmica del cielo	sinergia elettromagnetica	vitalità	Sacro



# NOÛS

# MAGENTA 2015

## SOAVE DOC



### IL TERRENO

Più carbonio vegetale e meno azoto per un maggior sviluppo dell'apparato radicale e piante naturalmente più sane.



### NUTRIZIONE FOGLIARE

Tisane vegetali in acqua dinamizzata per un rapido assorbimento delle sostane nutritive e riarmonizzazione delle energie.



### BIODIVERSITÀ

Perché il campo torni come un tempo rompiano la monocultura con le erbe da sovescio e arricchiamo i semi con microrganismi utili.



### ENERGIE SOTTILI

Dinamizzazione dell'acqua, riequilibrio delle energie e dei punti geopatogeni per vini e prodotti più vitali e biodisponibili.



### SIGILLO DI GARANZIA

I prodotti che rispettano queste regole vengono garantiti "DiVini e di Luce" e sono naturalmente sani e biodisponibili.



**Annata:** 2015.

**Alcool:** 12,5% Vol.

**Vitigno:** 100% Garganega.

**Metodo di raccolta:** Manuale.

**Solfiti** (al momento dell'imbottigliamento): < di 50 mg/lit



**Zona di provenienza:** Castelcerino di Soave, Veneto. Terreno di origine vulcanica, argilloso ed esposto a sud-est.



**Tecnica di Vinificazione:** Le uve raccolte dopo la metà di Ottobre, vengono diraspate e pigiate, il mosto ottenuto rimane a contatto delle bucce per circa 5 ore senza utilizzo di anidride solforosa e utilizzando tecniche di vinificazione "ossidative" in tutto il processo di trasformazione. Il mosto viene separato dalle fecce senza utilizzo di enzimi e fermenta in vasche di cemento per circa 20 giorni. Al termine della fermentazione alcolica, rimane a contatto dei lieviti per circa 6 mesi. Non si effettuano chiarifiche stabilizzanti, viene messo in bottiglia dopo una leggera filtrazione. Può contenere sul fondo residui di "tartrato neutro di potassio" dovuti alla mancanza di trattamenti stabilizzanti indotti per mantenere la genuinità e la salubrità di questo vino.



**Degustazione:** Vino dal colore giallo aranciato, al naso si sentono profumi ossidativi dovuti dalla tecnica enologica che ricordano i sentori marsalati ed alcune tipologie di vino della Cote de Jura (Fr). In bocca risulta pieno, di buona acidità e mineralità tipica di questo territorio. Ideale con formaggi.



**Certificazione:** il vino ha ottenuto il sigillo di garanzia "DiVini e Di Luce". Per saperne di più vedi a lato o consulta il sito [www.vinidiluce.com](http://www.vinidiluce.com).

### Energie del vino (secondo la scala Lecher):

2,5	8	12	15,3	17,6	1,1
✓	✓	✓	✓	✓	✓
cellula in buona salute	energia tellurica	energia cosmica del cielo	sinergia elettromagnetica	vitalità	Sacro

Vino Nuovo - Soc. Coop. Agr.  
Via San Lorenzo 12  
37038 Soave (VR) - Italia

Tel. +39 338 2959112  
[info@cooperativa-vinonuovo.it](mailto:info@cooperativa-vinonuovo.it)  
[www.cooperativa-vinonuovo.it](http://www.cooperativa-vinonuovo.it)

# MAGENTA SULLE BUCCE

## SOAVE DOC



### IL TERRENO

Più carbonio vegetale e meno azoto per un maggior sviluppo dell'apparato radicale e piante naturalmente più sane.



### NUTRIZIONE FOGLIARE

Tisane vegetali in acqua dinamizzata per un rapido assorbimento delle sostane nutritive e riarmonizzazione delle energie.



### BIODIVERSITÀ

Perché il campo torni come un tempo rompiano la monocoltura con le erbe da sovescio e arricchiamo i semi con microrganismi utili.



### ENERGIE SOTTILI

Dinamizzazione dell'acqua, riequilibrio delle energie e dei punti geopatogeni per vini e prodotti più vitali e biodisponibili.



### SIGILLO DI GARANZIA

I prodotti che rispettano queste regole vengono garantiti "DiVini e di Luce" e sono naturalmente sani e biodisponibili.



**Annata:** 2016.

**Alcool:** 13% Vol.

**Vitigno:** 100% Garganega.

**Metodo di raccolta:** Manuale.

**Solfiti** (al momento dell'imbottigliamento): < di 50 mg/lit



**Zona di provenienza:** Castelcerino di Soave, Veneto. Terreno di origine vulcanica, argilloso ed esposto a sud-est.



**Tecnica di Vinificazione:** Le uve, raccolte alla metà di Ottobre, vengono diraspate e pigiate, il mosto fiore di sgrondo ottenuto viene utilizzato per il Soave Magenta. Il rimanente del mosto rimane in pressa per circa 24 ore a temperatura bassa (tipica delle notti di metà Ottobre), senza fermentare. Solo questa parte che rimane a contatto delle bucce con un rapporto bucce/mosto a favore della buccia diventa il Soave Magenta sulle Buccie. Il mosto, dopo la pressatura, viene separato dalle fecce senza utilizzo di enzimi, con decantazione statica per circa 48 ore, fermenta in vasche di cemento per circa 20 giorni a temperatura controllata. Al termine della fermentazione alcolica, rimane a contatto dei lieviti per circa 6 mesi. Non si effettuano chiarifiche stabilizzanti, viene messo in bottiglia dopo una leggera filtrazione. Può contenere residui di "tartrato neutro di potassio" dovuti alla mancanza di trattamenti stabilizzanti indotti per mantenere la genuinità e la salubrità di questo vino.



**Degustazione:** Colore giallo dorato carico, profumo intenso, aromatico con sentori di frutta matura a polpa bianca ed erbe aromatiche. In bocca risulta pieno di buona struttura, buona l'acidità, leggermente tannico, dalla grande mineralità tipica di questo territorio vulcanico, molto persistente.



**Certificazione:** il vino ha ottenuto il sigillo di garanzia "DiVini e Di Luce". Per saperne di più vedi a lato o consulta il sito [www.vinidiluce.com](http://www.vinidiluce.com).

### Energie del vino (secondo la scala Lecher):

2,5	8	12	15,3	17,6	1,1
✓	✓	✓	✓	✓	✓
cellula in buona salute	energia tellurica	energia cosmica del cielo	sinergia elettromagnetica	vitalità	Sacro



# NOÛS

# BOLLE DI MAGENTA

## FRIZZANTE

### GARGANEGA VERONA IGT



#### IL TERRENO

Più carbonio vegetale e meno azoto per un maggior sviluppo dell'apparato radicale e piante naturalmente più sane.



#### NUTRIZIONE FOGLIARE

Tisane vegetali in acqua dinamizzata per un rapido assorbimento delle sostane nutritive e riarmonizzazione delle energie.



#### BIODIVERSITÀ

Perché il campo torni come un tempo rompiano la monocultura con le erbe da sovescio e arricchiamo i semi con microrganismi utili.



#### ENERGIE SOTTILI

Dinamizzazione dell'acqua, riequilibrio delle energie e dei punti geopatogeni per vini e prodotti più vitali e biodisponibili.



#### SIGILLO DI GARANZIA

I prodotti che rispettano queste regole vengono garantiti "DiVini e di Luce" e sono naturalmente sani e biodisponibili.



**Annata:** 2017.

**Alcool:** 12,5% Vol.

**Vitigno:** 100% Garganega.

**Metodo di raccolta:** Manuale.

**Solfiti** (al momento dell'imbottigliamento): < di 50 mg/lit



**Zona di provenienza:** Castelcerino di Soave, Veneto. Terreno di origine vulcanica, argilloso ed esposto a sud-est.



**Tecnica di Vinificazione:** Le uve, raccolte dopo la metà di Ottobre, vengono pressate direttamente senza utilizzo della diraspa-pigiatrice, il mosto viene subito raffreddato e addizionato di pochi grammi di solfiti. Separato dalle fecce senza utilizzo di enzimi, il mosto fermenta in vasche di cemento per circa 20 giorni a temperatura controllata. Prima del termine della fermentazione alcolica, viene raffreddato e travasato per mantenere il residuo zuccherino necessario alla rifermentazione in bottiglia. Ad Aprile, alla prima luna crescente di primavera, viene imbottigliato manualmente con l'ausilio di semplici riempitrici manuali. Alla fine di Settembre, ultimata la presa di spuma e il necessario affinamento, è etichettato e immesso nel mercato senza la sboccatura, con il fondo. Non si effettuano chiarifiche stabilizzanti, contiene precipitati naturali nel fondo della bottiglia ricchi di antiossidanti importanti derivati dalla lisi dei lieviti quali mannoproteine, beta glucani e tartrati.



**Degustazione:** Colore giallo dorato, profumo intenso con sentori di frutta matura. Presenza di bollicine leggere, mai invadenti. In bocca risulta pieno, strutturato, di buona acidità, dalla grande mineralità tipica di questo territorio vulcanico, molto persistente.



**Certificazione:** il vino ha ottenuto il sigillo di garanzia "DiVini e Di Luce". Per saperne di più vedi a lato o consulta il sito [www.vinidiluce.com](http://www.vinidiluce.com).

#### Energie del vino (secondo la scala Lecher):

2,5	8	12	15,3	17,6	1,1
✓	✓	✓	✓	✓	✓
cellula in buona salute	energia tellurica	energia cosmica del cielo	sinergia elettromagnetica	vitalità	Sacro

Vino Nuovo - Soc. Coop. Agr.  
Via San Lorenzo 12  
37038 Soave (VR) - Italia

Tel. +39 338 2959112  
info@cooperativa-vinonuovo.it  
[www.cooperativa-vinonuovo.it](http://www.cooperativa-vinonuovo.it)



# NOÛS



## SAPORI AUTENTICI DEL TERRITORIO

Riscopriamo, recuperiamo, ed esaltiamo i sapori, gli aromi e le qualità nutrizionali caratteristici di ogni luogo. Questi sono i sapori autentici, i sapori di una volta, quelli persi con l'agricoltura moderna che altera i valori del territorio per i propri fini.



## NATURALI E BIODISPONIBILI

Grazie all'agricoltura della luce e del carbonio le nostre piante crescono naturalmente sane, senza l'utilizzo di alcun prodotto chimico di sintesi. I nostri prodotti sono altamente biodisponibili: anche le nostre cellule li riconoscono come vitali e li assimilano facilmente.



## CONOSCENZA E SPECIFICITÀ

Siamo l'unione di tanti piccoli produttori che mettono sul campo le loro conoscenze, le tradizioni, le specificità e i trucchi del mestiere. I nostri prodotti nascono dall'esperienza contadina, non dalle leggi delle grandi industrie.



## L'UNIONE FA LA FORZA

Quando si è piccoli, è difficile trovare le risorse per fare il salto di qualità. La Cooperativa supporta i soci fornendo loro assistenza, agevolazioni per i prodotti agronomici naturali, promozione, commercializzazione e tanto altro.

**Vino Nuovo - Società Cooperativa Agricola**  
Via San Lorenzo 12 - 37038 Soave (VR) - Italia  
Tel. +39 338 2959112  
Email [info@cooperativa-vinonuovo.it](mailto:info@cooperativa-vinonuovo.it)

[WWW.COOPERATIVA-VINONUOVO.IT](http://WWW.COOPERATIVA-VINONUOVO.IT)