



MALVASIA di Castelnuovo don Bosco DOC

Dai ricordi di famiglia si beveva sempre la Malvasia per le feste, regalo di fine pasto o anche solo per accompagnare una chiaccherata tra amici. Un vino aromatico, dolce e leggero che sottolinea l'allegria di passare dei bei momenti. Affascinante per la sua facilità nel bere, la poca alcolicità e la grande piacevolezza, peculiarità che lo rende apprezzato soprattutto dalle donne.

IN VIGNA

Collocazione Geografica

Comune di Albugnano (AT), 500 metri s.l.m. con esposizione sud-est, sud-ovest.

Varietà: Malvasia nera lunga

Epoca di raccolta: selettiva vendemmia manuale, con cernita delle uve perfettamente mature, generalmente nella prima decade di settembre.

Anno di impianto: 1975, 2003, 2006, 2010

Sistema di allevamento: gujot

Tipologia di terreno: marne di sant'Agata, franco sabbioso, calcareo

Resa ettaro: 110 q/ha

IN CANTINA

Sistema di vinificazione: pigiatura con separazione dei raspi, breve fermentazione con le bucce a temperatura controllata. Svinatura dopo circa 5 gg. Conservazione a temperatura controllata.

Affinamento: non previsto

Periodo di imbottigliamento: dicembre

Affinamento in bottiglia: non previsto

Formati disponibili: 0,75l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Rosso rubino chiaro dove emergono sentori di piccoli frutti rossi, lampone, fragoline di bosco, ben intrecciati ad un raffinato bouquet di rose. Morbido, avvolgente dove emerge tutta la sua inalterata aromaticità tipica del vitigno e sapientemente conservata grazie ad una attenta vinificazione.

Consigli per abbinamento: tipico vino da dessert.

Ottimo accostamento con la pasticceria secca, tradizionale vino da abbinare alla mecedonia di fragole.

Temperatura di servizio: 8°



Az. Agr. Alle Tre Colline
di Carossa Franco
Albugnano (AT), Italia

www.alletrecolline.com
info@alletrecolline.com