

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco

Denominazione di Origine Controllata

Variety *Malvasia di Schierano 100 %*
Soil *Sandy, medium-calcareous*
Exposure/Altitude *South-East from 200 to 300 m a.s.l.*
Training system *Guyot*
Density per ha/Yield *4.000 vines/9 tons*
Harvest *Manual picking*
Winemaking *Soft pressing, decanting and storage at regulated temperature. Autoclave fermentation*
Aging *In steel vats at low temperature*
Colour *Light ruby red*
Bouquet *Aromatic of fresh grapes, floral of rose*
Taste *Fragrant and pleasantly lively*
Tasting *10-12°C*
Pairing *Typical dessert wine ideal with dry pastries*
Alcohol *5,5% vol*
Bottles per year *1.000*
Longevity/Storage *2 years/14-15°C*

Vitigno *Malvasia di Schierano 100 %*
Terreno *Sabbioso mediamente calcareo*
Esposizione/Altitudine *Sud-Est da 200 a 300 m s.l.m.*
Allevamento *Guyot*
Densità dell'impianto/Resa per ha *4.000 viti /90 ql*
Vendemmia *Manuale*
Vinificazione *Vinificazione in rosso, pressatura soffice delle uve e fermentazione a bassa temperatura in autoclave*
Maturazione *In tini di acciaio a bassa temperatura*
Colore *Rosso rubino chiaro*
Profumo *Aromatico di uva fresca, floreale di rosa*
Gusto *Fragrante e piacevolmente vivace*
Degustazione *10-12°C*
Abbinamenti *Dessert e pasticceria secca*
Gradazione alcolica *5,5% Vol*
Bottiglie annue *1.000*
Longevità/Conservazione *2 anni/14-15°C*

vaudanogaggie
Cisterna d'Asti

0,75 L

