



Alle Tre Colline



Vino dolce

Malvasia di Castelnuovo don Bosco

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IN VIGNA

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

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

VARIETA': 80% malvasia lunga nera; 20% malvasia di Schierano

EPOCA DI RACCOLTA: prima settimana di settembre

ANNO DI IMPIANTO: 2003, 2006

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

TIPOLOGIA DI TERRENO: terreno limo-sabbioso con marne calcareo grigio giallastre compatte e profonde

RESA ETTARO: 100 q/ha

IN CANTINA

LAVORAZIONE E VINIFICAZIONE: pigiatura con separazione dei raspi, criomacerazione a freddo per 5 giorni. Successiva fermentazione parziale fino al raggiungimento di circa 6/6,5%vol. Filtrazione e successivo imbottigliamento.

AFFINAMENTO: non previsto

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino dove emergono sentori di piccoli frutti rossi, lampone, fragoline di bosco, ben tracciati ad un raffinato bouquet di rose. Morbido, avvolgente dove emerge tutta la sua inalterata aromaticità.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: tipico vino da accompagnamento con dessert. Ottimo accostato con la pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8°C



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