



<b>MALVASIA</b>	
<b>Denominazione:</b>	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
<b>Tipologia:</b>	Rosso vivace e dolce.
<b>Zona di produzione:</b>	Piemonte, esclusivamente nel comune di Albugnano, Castelnuovo D. Bosco, Passerano, Marmorito, Pino D'Asti, Berzano e Moncucco.
<b>Terreno:</b>	Collinare argilloso e calcareo.
<b>Uve:</b>	Malvasia di Schierano
<b>Raccolta:</b>	Meta' Settembre
<b>Alcol:</b>	5.5% Vol.
<b>Temperatura di servizio:</b>	6°C - 8°C
<b>Resa per ettaro:</b>	70 quintali di uva
<b>Bottiglie prodotte:</b>	13.000
<b>Vinificazione:</b>	Diraspatura e pigiatura delle uve, criomacerazione in acciaio a 4°C per 24 ore, svinatura, presa in spuma, filtrazione, stabilizzazione a freddo, imbottigliamento e confezionamento.
<b>Maturazione:</b>	4 mesi in acciaio a 0°C
<b>Affinamento:</b>	1 mese in bottiglia di vetro prima della commercializzazione.
<b>Colore:</b>	Rosso cerasuolo scarico brillante.
<b>Profumo:</b>	Aromatico, delicato, floreale, fruttato, con note di rosa, lampone, glicine e frutti di sottobosco.
<b>Sapore:</b>	Piacevolmente dolce, fresco, armonico, con buona persistenza.
<b>Abbinamento:</b>	Dolci e dessert a base di frutta, pasticceria secca, macedonia.
<b>Conservazione:</b>	Al buio, in bottiglia coricata a 10°C - 12°C con 75% di umidità'.
<b>Note:</b>	Esprime al meglio le sue caratteristiche, il primo anno, piacevole comunque per tre anni.
<b>Prezzo in enoteca:</b>	9€