

Gilli

MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO DOC

È un vino dolce e dissetante. Ottenuto da uno dei più interessanti vitigni aromatici, la Malvasia di Schierano, è caratterizzato da un particolarissimo connubio tra freschezza e densità di profumi. All’occhio presenta un attraente colore rosso cerasuolo, con riflessi purpurei. Alla mescita si scopre dotato di una delicatissima spuma e di una persistente vivacità. È al tempo stesso affascinante e “facile” da bere, di poca alcolicità (appena 5,5°) e di grande piacevolezza, dal profumo insieme vinoso e fruttato.

Nel bouquet, i frutti di bosco spiccano nettissimi, unitamente a sorprendenti sentori di fiori, che si rivelano glicine ed iris agli olfatti più attenti. Da stappare e servire subito, meglio se ben fresca (7°-8°) è perfetta negli abbinamenti con ogni tipo di dessert, ma soprattutto con frutta e pasticceria secca.

VITIGNO: Malvasia di Schierano e Malvasia Nera Lunga

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Acciaio Inox, rifermentazione naturale in autoclave

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Marna argillosa grigio azzurra

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 300 m s.l.m. / S

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Le uve, raccolte a mano, vengono diraspate e pigiate in modo soffice per non rompere i vinaccioli che conferirebbero gusti erbacei. Le bucce ed il mosto rimangono uniti durante una breve macerazione volta più all’estrazione del colore che a sviluppare gradi di alcolici. Il mosto così ottenuto viene filtrato e conservato a bassa temperatura per mantenere intatte le caratteristiche di freschezza e di profumi. Per poter effettuare l’imbottigliamento è necessario completare la fermentazione alcolica in autoclave, con l’utilizzo di lieviti selezionati, sino a raggiungere la tipica vivacità e 5,5 gradi alcolici. All’imbottigliamento è necessario procedere ad una microfiltrazione, per evitare ogni ulteriore fermentazione degli zuccheri residui e permettere così una conservazione ottimale in bottiglia. Come ogni vino dolce non passito, consigliamo di berlo giovane.



Note di Degustazione

COLORE: rosso rubino con riflessi porpora, spuma delicata

PROFUMO: nel bouquet, i frutti di bosco spiccano nettissimi, unitamente a sorprendenti sentori di fiori, come la rosa, il glicine e l'iris.

GUSTO: al palato è potente e ricco, un bell’equilibrio tra carbonica, ricchezza zuccherina e spiccata acidità. Sorso fresco e rinfrescante, persistente e saporito.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-10°C

ABBINAMENTI: un vino facile da bere anche così, chiacchierando amabilmente tra amici dopo cena. E’ perfetto con ogni tipo di dessert, ma soprattutto con la crostata ai frutti rossi e pasticceria.

