



ACQUISTATO IL

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC 2022

2022

Deliziosamente aromatico e poco alcolico



Svinando

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC. Un goloso fine pasto proposto da Marchesi di Barolo. Le uve, in questo caso, provengono da vigneti allevati su colline caratterizzate da marne ad impasto medio, con sabbie quarzose e limo finissimo. Sono questi i suoli ideali per apportare in abbondanza gli oligoelementi necessari alle piante per portare a maturazione uve ricche di aromi e personalità. Il vitigno è Malvasia di Schierano al 100% che dà vita a un vino deliziosamente aromatico e poco alcolico. Nel calice il perlage è fine e persistente. Il colore è rosa tenue, tendente al cerasuolo. Il profumo è intenso e ricorda il muschiato, con nette sensazioni di frutti di sottobosco, mirtillo e fragoline selvatiche. Il bocca è dolce, leggermente frizzante, con una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza. Un classico vino pensato per accompagnare le crostate di frutta e la piccola pasticceria. Ideale nei momenti di festa, grazie alla sua moderata alcolicità, sa essere anche una piacevole bevanda dissetante, da proporre in qualsiasi momento della giornata, anche dopo l'attività sportiva.

Il Barolo, inteso come lo straordinario vino che il mondo intero ci invidia, è nato a pochi metri dalla sede aziendale. Le cantine storiche di Marchesi di Barolo, infatti, si trovano proprio nel centro di Barolo, a pochi passi di distanza dal castello che fu dimora degli ultimi Marchesi Falletti, i primi in assoluto a produrre il nobile rosso, vino dei Re. La famiglia Abbona, attuale proprietaria della Marchesi di Barolo, prosegue idealmente il lavoro iniziato dai Falletti, ponendosi come fedele interprete dei vitigni tradizionali e dei loro luoghi. Mai come in questo caso vale il modo di dire "coniugando tradizione ed innovazione". L'azienda lavora i principali vitigni delle Langhe, del Roero e del Monferrato vinificando i più prestigiosi cru in purezza, affinandoli e proponendoli singolarmente, per meglio esaltarne le diverse espressioni. Conoscenza e rispetto dei diversi vitigni e dei singoli terroir, uniti a una vinificazione che ne esalti i punti di forza. Tutto questo è Marchesi di Barolo.

La Vigna

Terreno Impasto medio calcareo

Esposizione Allevamento contropalliera guyot

Densità imp. Il Vino

Tipologia Rosso Fermo DOC

Provenienza Piemonte

Uve Malvasia di Schierano 100%

Gradazione 6% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Fine pasto

Vinificazione Le uve destinate alla produzione del nostro Malvasia provengono da vigneti allevati su colline caratterizzate da marne ad impasto medio in cui, rispetto al calcare, prevalgono le frazioni fini, cioè sabbie quarzose e limo finissimo, in grado di apportare abbondanza di oligoelementi garantendo contemporaneamente un'immediata espressione del bouquet.

Sensazioni Il perlage è fine e persistente. Il colore è rosa tenue, tendente al cerasuolo. Il profumo aromatico è intenso e ricorda il muschiato, con nette sensazioni di frutti di sottobosco, mirtillo e fragoline selvatiche. Il sapore è dolce, leggermente frizzante e ricorda le sensazioni olfattive.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821