

# MALVASIA DI BOSA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## DOLCE

**UVE:** malvasia di sardegna 100%.

**COLORE:** leggermente ambrato con riflessi dorati.

**PROFUMO:** intenso e delicato con marcate note di frutta e di fiori.

**SAPORE:** delicatamente dolce e fresco, caldo e pieno dove si riscoprono le note fruttate; lungo e piacevole nella sensazione gusto - olfattiva che lo rendono fine ed elegante, armonico ed equilibrato.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** è un vino da meditazione (e da conservazione); si abbina molto bene con la pasticceria secca e alcuni formaggi leggermente piccanti ed erborinati.

**CONSERVAZIONE:** la bottiglia può maturare ancora 10-15 anni dopo la messa in vendita, in particolari annate anche di più ma tende a modificarsi assumendo tonalità ambrate e profumi ammandorlati.

**SERVIRE:** preferibilmente a 12°C. Stappare la bottiglia al momento della mescita.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15,50%.

**BOTTIGLIE:** 750 ml.

**EPOCA VENDEMMIA:** seconda - terza settimana di ottobre.

**RACCOLTA :** a mano.

**VINIFICAZIONE:** a temperatura controllata e crio macerazione.

## ABBINAMENTI



Frutta secca,  
dolci di mandorla



Miele, Seadas  
Pardule



Formaggi piccanti o erborinati,  
dolci di ricotta



Dessert,  
dolci al cucchiaio

