

MALVASIA DI BOSA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

RISERVA SECCO

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

