



MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO D.O.C.

Il Malvasia di Castelnuovo Don Bosco D.O.C. è un vino tipicamente rosso, dolce e particolarmente aromatico.

Vino: Malvasia di Castelnuovo don Bosco D.O.C.

Vitigno: Malvasia di Schierano e Malvasia Nera Lunga

Zona di produzione: Castelnuovo don Bosco ed alcuni Comuni limitrofi siti nell'Alto Astigiano.

Affinamento: Non previsto.

Colore: Rosso rubino scarico, cerasuolo.

Profumo: Floreale, fruttato, intenso ma soprattutto aromatico, tipico dell'uva di origine che grazie ad una attenta vinificazione consente di mantenerne inalterati gli aromi che evocano la rosa canina e la fragolina di bosco.

Sapore: Dolce, vivace, delicato, persistente e non stucchevole, grazie ad un lungo finale di mandorla.

Perlage: Fine e persistente.

Epoca migliore per il

consumo: 1-2 anni.

Abbinamenti: Con dolci e dessert in genere, con paste secche come ad esempio le tipiche paste di meliga (mais) piemontesi o anche per bagnare una macedonia di fragole. Eccellente come base per cocktail.

Modalità di servizio: Appena stappato in calici a coppa ad una temperatura di 6-8°C.

TERRE DEI SANTI soc. coop. agricola

Cantina di Castelnuovo Don Bosco, via San Giovanni 6 - 14022 (AT), tel +39 011/9876117 - fax +39 011/9876122

Cantina di San Damiano d'Asti, c.so Roma 58/64 - 14015 (AT), tel +39 0141/975189 - fax +39 0141/980642

Orario: dal lunedì al sabato 8.30-12.30/14.30-18.30—domenica 8.30-12.30

Sito internet: www.terredeisanti.it

Pagina Facebook: www.facebook.it/terredeisanti