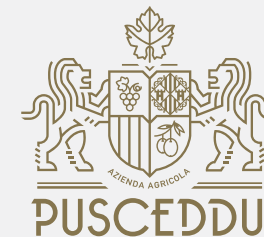




METE

MALVASIA DI BOSCA

Denominazione di Origine Controllata



VITIGNO

Una selezione delle migliori uve del territorio provenienti da vigneti coltivati su terreni calcarei in vallate dal microclima ideale, con ventilazione in prevalenza di Maestrale.

CLASSIFICAZIONE

50 cl e | Malvasia di Bosa D.O.C.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale con accurata selezione dei grappoli. Pigiatura soffice e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata (14-16°C) in tutte le fasi di lavorazione che garantiscono il mantenimento del prezioso e ricco bouquet; conservazione sulle fecce fini. Affinamento e stabilizzazione in acciaio inox con frequenti batonnages per 4/6 mesi.

COLORE

Giallo con riflessi dorati

PROFUMO

Gradevoli aromi di frutta e fiori bianchi: mandorla, pera, pesca, albicocca, mimosa, ginestra.

SAPORE

Al palato è fresco, asciutto e ben equilibrato; mineralità e sapidità uniche aiutate dallo iodio marino trasportato dal maestrale. Residuo zuccherino bilanciato da un corpo ben strutturato.

ABBINAMENTI

Dolci tipici sardi alle mandorle; vino "da meditazione" da gustare da solo

GRADO ALCOLICO

15,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Temperatura ottimale tra 14 e 18°C.

