



## MALVASIA DI BOSCA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

*Giovane*



### Varietà

100% Malvasia di Sardegna

### Gradazione alcolica

13,5% vol

### Colore

Giallo paglierino tendente al dorato

### Profumo

Ampio e intenso, aromatico con marcate note di frutta e fiori, in particolare albicocca e nuances di miele d'acacia

### Sapore

Dolce e fresco, caldo e pieno nella riscoperta delle note fruttate; lunga e piacevole la sensazione gusto-olfattiva che lo rende fine ed elegante, armonico ed equilibrato

### Abbinamenti

Vino da "conversazione", ottimo come aperitivo o in abbinamento con la pasticceria, in particolare con i tipici dolci sardi di mandorla

### Macerazione

Criomacerazione per 24 ore a temperatura tra 0°C e 5°C

### Fermentazione

Spontanea con lieviti autoctoni, a temperatura controllata di ~20° C per 20 giorni

### Maturazione

Sulle fecce nobili per 6 mesi

### Affinamento

10 mesi in acciaio

### SCHEDA TECNICA

<b>Vigneti</b> Campéda/Làcos Bosa, Planargia Sardegna	<b>Altitudine</b> 160 m.s.l.m	<b>Esposizione</b> Sud Ovest	<b>Terreno</b> Impasto medio, tendente al calcareo
<b>Forma di allevamento</b> Alberello sardo modificato su spalliera		<b>Periodo della Vendemmia</b> Tardiva: nella prima decade di Ottobre	
<b>Raccolta</b> Manuale; attenta selezione delle uve	<b>Densità media</b> 5.000 piante per ettaro	<b>Resa</b> 1 kg / pianta 50 quintali / ettaro	<b>Produzione</b> 1.500 bottiglie da 500 ml