



MALVASIA DI BOSCA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Riserva



Varietà

100% Malvasia di Sardegna

Gradazione alcolica

17% vol

Colore

Giallo paglierino carico con riflessi ambrati

Profumo

Bouquet complesso e fine, etereo con sensazioni di frutta secca, in particolare di mandorla e nocciole tostate.

Sapore

Spiccata salinità, morbido, caldo per l'elevata presenza di alcol e glicerina; fine ed elegante, di grande intensità e persistenza; finale lungo e piacevole.

Abbinamenti

Grande vino da "meditazione" e da invecchiamento; ottimo con la pasticceria in genere e secca; cioccolato fondente e accostamenti con qualche tipologia di formaggio piccante.

Macerazione

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

Fermentazione

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

Maturazione

Sulle fecce nobili per 6 mesi

Invecchiamento

24 mesi in botti di castagno scolme, secondo la tecnica dei vini ossidativi

Affinamento

10 mesi in acciaio
3 mesi in bottiglia

SCHEDA TECNICA

Vigneti Campéda/Làcos Bosa, Planargia Sardegna	Altitudine 160 m.s.l.m	Esposizione Sud Ovest	Terreno Impasto medio, tendente al calcareo
Forma di allevamento Alberello sardo modificato su spalliera		Periodo della Vendemmia Tardiva: nella seconda decade di Ottobre	
Raccolta Manuale; attenta selezione delle uve	Densità media 5.000 piante per ettaro	Resa 700 g / pianta 35 quintali / ettaro	Produzione 1.000 bottiglie da 500 ml