



TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC Spumante dolce

Il Malvasia di Castelnuovo Don Bosco DOC è un vino tipicamente rosso, dolce e particolarmente aromatico. Prodotto con uve Malvasia di Schierano e Malvasia nera lunga, vitigni aromatici a bacca rossa.

VINO: Malvasia di Castelnuovo don Bosco
V.S.Q.P.R.D. Spumante Dolce

VITIGNO: Malvasia di Schierano e Malvasia Nera Lunga

ZONA DI PRODUZIONE: Castelnuovo don Bosco ed alcuni Comuni limitrofi siti nell'Alto Astigiano.

VINIFICAZIONE: Macerazione a freddo per 3 giorni e successiva presa di spuma a 18°C

AFFINAMENTO: 1 mese sui lieviti.

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.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnuovo Don Bosco
(AT)+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
14015 San Damiano d'Asti (AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it