




TENUTA IL BOSCO
OLTREPÒ PAVESE



Malvasia Frizzante



CLASSIFICAZIONE

Oltrepò Pavese DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



UVE

Malvasia di Candia aromatica



GRADAZIONE ALCOLICA

11% in volume



FORMATI DISPONIBILI

750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vendemmiate a giusta maturazione sono avviate alla pigiatura soffice. Segue un processo di criomacerazione di 24 ore durante il quale il mosto rimane a contatto con le bucce per favorire l'estrazione delle sostanze aromatiche e preservare al meglio il fruttato ed il profumo varietale della Malvasia.

COLORE

Paglierino carico con riflessi dorati.

PROFUMO

Gradevolmente aromatico, con delicati sentori di fiori d'acacia.

SAPORE

Fresco e vivace, dalla marcata nota aromatica a cui si accompagna un retrogusto ammandorlato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito attorno ai 8 - 10° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccelle con i salumi, in particolare coppa, prosciutto, pancetta. È delizioso aperitivo e un ottimo compagno di tutto il pasto e di ogni spuntino.