




TENUTA IL BOSCO
OLTREPÒ PAVESE



Malvasia



KLASSIFIZIERUNG

Oltrepò Pavese, Doc
Prickelnd-Naturell



PRODUKTIONSGBIET

Zenevredo (Oltrepò Pavese)



REBSORTE

Malvasia di Candia
aromatica



ALKOHOLGEHALT

11% Volumenprozent



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Nach der Weinlese der vollreifen Trauben, werden diese einer sanften Kelterung unterzogen. Danach erfolgt eine 24-stündige Hülsmischung, bei der der Most im Kontakt mit den Hülsen verbleibt, um dessen Aromavorstufen zu extrahieren und die Fruchtigkeit und das primäre Aroma der Malvasia bestens zu bewahren.

FARBE

Intensiv strohgelb mit goldenen Reflexen.

BOUQUET

Angenehm aromatisch, mit feinen Nuancen von Akazienblüten.

GESCHMACK

Frisch und lebhaft, mit einer sehr würzigen Note, die mit einem mandeligen Nachgeschmack harmoniert.

SERVIERTEMPERATUR

Liegt bei 8°-10°C.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Hervorragend zu Wurstwaren, insbesondere Coppa, Schinken und Schinkenspeck. Ein köstlicher Aperitifwein und ein ausgezeichneter Begleiter eines kompletten Menüs und jeglicher kleinen Zwischenmahlzeit.