



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Malvasia di Schierano 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve destinate alla produzione del nostro Malvasia provengono da vigneti allevati su colline caratterizzate da marne ad impasto medio in cui, rispetto al calcare, prevalgono le frazioni fini, cioè sabbie quarzose e limo finissimo, in grado di apportare abbondanza di oligoelementi garantendo contemporaneamente un'immediata espressione del bouquet.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti sono allevate a controspalliera col sistema Guyot, su colline a forte pendenza.

VINIFICAZIONE:

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. Il mosto viene immediatamente refrigerato in attesa della successiva parziale fermentazione in autoclave, affinché l'anidride carbonica, che dona la spuma vivace, rimanga in parte disciolta nel vino. La fermentazione è poi interrotta mediante refrigerazione, in modo che rimangano abbondanti zuccheri residui.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il perlage è fine e persistente. Il colore è rosa tenue, tendente al cerasuolo. Il profumo aromatico è intenso e ricorda il muschiato, con nette sensazioni di frutti di sottobosco, mirtillo e fragoline selvatiche. Il sapore è dolce, leggermente frizzante e ricorda le sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Trattandosi di un vino dolce ed aromatico, è un classico vino da accompagnare alle crostate di frutta ed alla piccola pasticceria. Compagno ideale nei momenti di festa è piacevole bevanda dissetante in qualsiasi momento della giornata, in particolare dopo l'attività sportiva.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8° C

GRADO ALCOLICO:

6% Vol

