

MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO ROSSO

DULCIS IN FUNDO

Varietà: Malvasia 100%

Note storiche: la Malvasia ha una storia antica e la sua presenza in Monferrato, come vino importato, si fa risalire al XIII secolo. Probabilmente dal porto greco di Monenvasaia, grazie a navigatori veneziani abili nei commerci, arrivarono le prime viti di malvasia che erano dette anche *uve greche*. La Malvasia è ben nota agli enologi per gli aromi particolari, tutti di elevata finezza. Fin da tempi lontani ha sempre allietato in Piemonte le feste paesane, religiose e ogni altra importante celebrazione.

Vigneti e terroir: il vigneto è posto alla periferia di Sala. Predilige terreni freschi e non troppo esposti al sole.

Vinificazione: a fermentazione naturale. La particolarità della nostra Malvasia è la vinificazione: in fermentazione infatti non usiamo autoclave, ma ancora filtri di juta, al fine di eliminare la maggior parte degli lieviti che altrimenti trasformerebbero tutto lo zucchero, in alcol. Questo per preservare tutti gli aromi e il gusto intenso, caratteristici della nostra Malvasia. Le bollicine vengono quindi sviluppate in modo del tutto naturale in bottiglia, con una seconda rifermentazione.

Colore: rosso rubino vivo, con spuma

Note sensoriali: gusto caratteristico, con fragranza di rosa (principale), pesca, albicocca. Leggermente vivace, dolce, aromatico e molto morbido.

Abbinamenti: come evoca il nome, è adatto per i dessert di fine pasto, come dolci al cucchiaio e pasticceria secca; eccellente con pesche o macedonie. Superbo con il panettone a Natale o con la colomba a Pasqua, la Malvasia è sinonimo di festa, gioia e serenità in famiglia. Con Dulcis in fundo, il meglio viene alla fine.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Gradazione alcolica: 6% Vol.

Formati disponibili: 0,75L



*“Il vino rallegra il triste, ravviva il vecchio, ispira il giovane,
fa dimenticare allo stanco la sua stanchezza”.*

Lord Byron