



VIGNE DEL BOSCO
OLMÈ

Malvasia

VENETO IGT
FERMO E SECCO

Vitigno: Malvasia 100%.

Terreno: argilloso limoso con fondo calcareo di caranto.

Impianto: vigneto allevato a Sylvoz, 2700 viti ad ettaro, con due archetti da 6/8 gemme ciascuno.

Produzione: 70/80 quintali per ettaro.

Vendemmia: rigorosamente a mano, l'uva deve essere raccolta a perfetta maturazione, nella prima decade di settembre.

Vinificazione: le uve raccolte vengono diraspate e raffreddate immediatamente per evitare di ossidare gli aromi, veloce pressatura soffice dell'uva ed immediata decantazione statica del mosto a temperature molto basse. Dopo la prima pulizia del mosto si innesta la fermentazione, lunga e termo controllata a 13/14°C. Segue un lungo periodo di riposo nelle feccie nobili di almeno 6 mesi.

Colore: giallo paglierino intenso.

Olfatto: i profumi colpiscono per generosità e ampiezza, schiudendosi in fresche note floreali e di pesca bianca, per un tripudio di erbe aromatiche sostenute da una spinta agrumata e minerale.

Gusto: ampio e succoso, sorprende per freschezza e facilità di beva.

Alcool (% vol): 13,50

Temperatura di servizio: 10/12°C

Abbinamenti: Tradizione e innovazione: ideale con il baccalà, inatteso alleato della cucina etnica.



Azienda Agricola Vigne Del Bosco Olmè
Via Cal Torta, 549 - 30022 Ceggia (VE) Italia
Tel/Fax 0421 329365 - info@vignedelbosco.com
www.vignedelbosco.com