



VIGNE DEL BOSCO
OLMÈ

SELVA DO REA

VENETO IGT

MALVASIA E VERDUZZO PASSITO

2019

Vitigno: Malvasia aromatico di candia 70%, Verduzzo Friulano 30%.

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, anno d'impianto 2007.

Produzione: 50/60 quintali per ettaro, quando necessario pratichiamo il diradamento nel periodo dell'invaiaatura.

Vendemmia: rigorosamente a mano, l'uva deve essere raccolta molto matura, tra la fine di settembre e i primi di ottobre. L'uva raccolta viene posta in beans e prima di essere pigiata subisce una criomacerazione a -20°C per 5 giorni.

Vinificazione: dopo la pigiatura segue una lunga fermentazione ed un riposo in cemento per un anno.

Colore: giallo oro antico ed intenso.

Olfatto: complesso di albicocca, miele, frutta esotica candito d'arancio e cedro.

Gusto: dolce, fresco e generoso, straordinariamente appagante.

Alcool (% vol): 14

Temperatura di servizio: 12°C

Abbinamenti: dolci o pasticceria secca, perfetto con formaggi erborinati.



AZIENDA AGRICOLA VIGNE DEL BOSCO OLMÈ
Via Cal Torta, 549 - 30022 Ceggia (VE) Italia
Tel/Fax 0421 329365 - info@vignedelbosco.com
www.vignedelbosco.com