



FRANCO FRANCESCO

MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO D.O.C.

CARATTERISTICHE:

Colore: Rosso cerasuolo.

Profumo: floreale fruttato intenso ma soprattutto aromatico fragranti dell'uva di origine che evocano la fragolina di bosco.

Sapore: Dolce vivace delicato e persistente.

Temperatura di servizio: in calici a coppa servito a una temperatura di 8°- 10° C.

Abbinamenti gastronomici: La ricchezza di aromi fanno la Malvasia il vino ideale per l'abbinamento con tutti i tipi di dolci e frutta fresca.

Formato: 750 ml

Da Bersi: preferibilmente entro 2 anni

VIGNA

Vitigno: Malvasia

Altezza slm: 220 mt s. l.m.

Esposizione solare: Sud, Sud-Ovest

Ceppi per ettaro: 4.800

Tipo di allevamento: Guyot

Kg di uve per ettaro: 11000

Terreno: Argillo-calcarei

Anno impianto: 1980

PARAMETRI CHIMICI

Estratto secco: 20,3 g/L

Alcool in vol (%): 5,50% vol.

Zuccheri residui: 120,2 g/L

Acidità totale: 5,6 g/L

MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO D.O.C.

FEATURES:

Color: light cherry and ruby-red.

Scent: intense floral and fruity aromatic scent, deriving from the grapes it comes from and evoking wild strawberries.

Flavour: delicate, sweet, sparkling and persistent.

To be served in large goblets at a temperature of 8° - 10° C.

Gastronomic coupling: its richness in aroma makes of Malvasia the ideal wine to be matched with any kind of cake and fresh fruit.

To be drunk: preferably within 2 years.

Size/Format: 750ml

VINEYARD

Grape variety: Malvasia

Height o.s.l.: 280 MT s.l.m.

Sun exposure: South — South-West

Vines per hectare: 4800

Farming: Guyot

Soil: Compact alternate marls and sandstone

Year of implant: 1980

CHEMICAL ANALYSIS

Extract: 20,3 g/L

Alcohol vol. (‰): 5,50% vol.

Residual sugar: 120,2 g/L

Total Acidity: 5,60 g/L

