



VIGNE DEL BOSCO
OLMÈ

Malvasia

VENETO IGT

VINO BIANCO FRIZZANTE DOLCE

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, anno d'impianto 2014.

Produzione: 90/100 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 dirasate 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 15°C. Al momento dell'imbottigliamento il vino viene rifermentato in autoclave fino a raggiungere una pressione di 2,5 atmosfere.

Colore: giallo paglierino intenso.

Olfatto: note aromatiche ricche e complesse, floreali di acacia e lavanda, agrumate di arancia e cedro e fruttate di pesca e albicocca.

Gusto: fresco, fruttato, dolce e frizzante.

Alcool (% vol): 11

Temperatura di servizio: 6/8°C

Abbinamenti: ideale negli aperitivi, o a fine pasto con pasticceria secca.



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