

®

BOSCO DEL CORNER

MALBECH

VENETO
IGT



VINO ROSSO CARICO CARATTERIZZATO DA UN AROMA INTENSO E FRUTTATO; GIOVANE DAL GUSTO ROTONDO, MORBIDO E QUINDI IDEALE CON ANTIPASTI, SECONDI LEGGERI, MA ANCHE COME BICCHIERE FUORI PASTO. VA SERVITO A TEMPERATURA DI 16-18 °C.



DENOMINAZIONE

MALBECH - VENETO IGT

UVE

MALBECH

PROVENIENZA

I VIGNETI SONO SITI NEL COMUNE DI GORGO AL MONTICANO I CUI TERRENI SONO DI MEDIO IMPASTO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

SYLVOZ

EPOCA DI VENDEMMIA

DAL 20 AL 30 SETTEMBRE

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

L'UVA RACCOLTA VIENE MACERATA PER UN PERIODO DI 7-9 GIORNI AD UNA TEMPERATURA VARIABILE DAI 20 °C NELLA FASE INIZIALE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA, AI 26-27 °C NELLA SVINATURA

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% VOL

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

HA UN COLORE ROSSO CARICO ED IL PROFUMO È CARATTERIZZATO DA SENTORI ERBACEI E DI LAMPONE

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

CLASSICO VINO DA TUTTO PASTO, SI ADATTA A SALUMI, CARNI BIANCHE E DI MAIALE

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C



BOSCO DEL CORNER®