MALAVASI

Rosa del Lago

VINO ROSATO

VITIGNO
Petit Verdot 100%

VIGNETO E ZONA DI PRODUZIONE
Le uve provengono esclusivamente dal Vigneto Moscatello nel comune di Pozzolengo sulle colline moreniche che circondano il Lago di Garda.

SESTO DI IMPIANTO
Filari ad alta densità di allevamento (10.000 piante/ha) con sistema francese.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Pressatura delle uve con immediata vinificazione dei mosti in acciaio a temperatura controllata e successivo affinamento in bottiglia per almeno tre mesi.

DEGUSTAZIONE

COLORE
Rosa cerasuolo.

OLFATTO
Raffinato, dai sentori floreali di rosa bianca. Fruttato delicato con evidenze di lampone e susina.

GUSTO
Ricco, morbido e avvolgente, con finale di bocca fresco.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Aperitivi, antipasti, pietanze leggere e delicate.

TEMPERATURA CONSIGLIATA: 12/14°C

GRAPE VARIETY
Petit Verdot 100%

VINEYARD AND PRODUCTION AREA
The grapes come exclusively from the Moscatello vineyard in the municipality of Pozzolengo on the morainic hills surrounding Lake Garda.

TRAINING SYSTEM
Rows of high density of breeding (10.000 pl/ha) using the French system.

VINIFICATION AND REFINEMENT
Pressing of the grapes with immediate vinification of the musts in stainless steel vats at controlled temperature and subsequent refinement in the bottle for at least three months.

TASTING

COLOR
Pink tending towards cherry-red.

BOUQUET
Refined, with floral hints of white rose. Delicately fruity with evidence of raspberry and plum.

TASTE
Rich, soft and enveloping, with a lingering freshness.

FOOD PAIRINGS
Appetizers, hors d'oeuvres, light and delicate main courses.

SERVING TEMPERATURE: 12/14°C