

MALAVASI



## Mulinero

**VITIGNO:** Petit Verdot 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Le uve provengono esclusivamente dai vigneti Belvedere e Moscatello siti nel Comune di Pozzolengo sulle colline moreniche che circondano il Lago di Garda.

**SESTO DI IMPIANTO:** Allevamento a filari 120×80 con potatura a guyot.

**AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE:** Vendemmia tardiva con appassimento sulla pianta, raccolta in cassette. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata per il primo anno, i successivi due anni affinamento in barrique americana e francese.

**COLORE:** Rosso intenso e Granato rosso.

**NASO:** Maturo, elegante profumo speziato con sentore di frutti rossi a bacca piccola.

**BOCCA:** Armonioso, caldo, avvolgente, retrogusto di frutti rossi, mirtilli macerati, lieve sentore erbaceo e speziato.

**ABBINAMENTO:** Paste ricche, carni rosse in genere, selvaggina, formaggi stagionati.

**GRADO ALCOLICO:** 14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 15/18° C

### [www.malavasivini.it](http://www.malavasivini.it)

**Grapes Variety:** Petit Verdot 100%

**Area of Production:** Our grapes are coming from Belvedere and Moscatello Vineyards. The wines are grown in Pozzolengo on the Moreniche hills around Garda Lake.

**Implantation Layout:** Row crop Guyot pruning 120×80. Fermentation and Refinement: Late pruning with short withering, 1 year refinement in steel at controlled temperature and 2 years in French and American barrels.

**Colour:** Deep red.

**Aroma:** A lovely grass smell, scent of spices finely blended.

**Taste:** Harmonious and velvety taste of red fruits and spices.

**Food Pairing Recommendation:** Rich red pasta, game, red meat, hard cheese.

**Alcoholic Grade:** 14% vol.

**Serving Temperature:** 15/18° C