

MALAVASI

Nero del Lago

DENOMINAZIONE: Vino Rosso.

VITIGNO: Petit Verdot 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve provengono dal vigneto Belvedere e Moscatelo, sulle colline moreniche del comune di Pozzolengo.

SESTO DI IMPIANTO: Allevamento a filari con potatura a guyot.

AFFINAMENTO E FERMENTAZIONE: In acciaio a temperatura controllata con piccolo passaggio in barrique di quattro mesi.

COLORE: Rosso intenso.

NASO: Vinoso, corposo, toni di ciliegia.

BOCCA: Armonioso, sapido, retrogusto di frutti rossi, mirtilli macerati.

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

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 – 18° C

www.malavasivini.it

Denomination: Petit Verdot 100%.

Production Area: Our grapes come exclusively from Belvedere vineyard, on the morainic hills on the Lake Garda.

Implantation Layout: Row crop with Guyot pruning.

Refinement and Fermentation: In steel at controlled temperature and little passage in American barrique.
Colour: Deep red.

Aroma: Winy, full bodied, cherry notes.

Mouth: Harmonious, sapid, aftertaste of red fruits, macerate blueberries.

Food pairing recommendations: Rich Pastas, red meats, game, ripened cheese.

Alcoholic strenght: 13% vol.

Serving Temperature: 15° – 18° C

