



terredeisanti®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

Malvasia di Castelnuevo Don Bosco DOC Spumante dolce

Il Malvasia di Castelnuevo Don Bosco DOC è un vino tipicamente rosso, dolce e particolarmente aromatico. Prodotto con uve Malvasia di Schierano e Malvasia nera lunga, vitigni aromatici a bacca rossa.

VINO: Malvasia di Castelnuevo don Bosco
V.S.Q.P.R.D. Spumante Dolce

VITIGNO: Malvasia di Schierano e Malvasia Nera Lunga

Zona di produzione: Castelnuevo don Bosco ed alcuni Comuni limitrofi siti nell'Alto Astigiano.

Vinificazione: Macerazione a freddo per 3 giorni e successiva presa di spuma a 18°C

Affinamento: 1 mese sui lieviti.

COLORE: Rosso rubino scarico, cerasuolo.

PROFUMO: Floreale, fruttato, intenso ma soprattutto aromatico, tipico dell'uva di origine che grazie ad una attenta vinificazione consente di mantenerne inalterati gli aromi che evocano la rosa canina e la fragolina di bosco.

SAPORE: Dolce, vivace, delicato, persistente e non stucchevole, grazie ad un lungo finale di mandorla.

PERLAGE: Fine e persistente.

EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO: 1-2 anni.

Abbinamenti: Con dolci e dessert in genere, con paste secche come ad esempio le tipiche paste di meliga (mais) piemontesi o anche per bagnare una macedonia di fragole. Eccellente come base per cocktail.

Modalità di servizio: Appena stappato in calici a coppa ad una temperatura di 6-8°C.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnuevo Don Bosco
(AT)+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
14015 San Damiano d'Asti (AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it

Malvasia di Castelnuevo Don Bosco doc Spumante

Produttore: Terre dei Santi S.c.a. di Castelnuevo don Bosco

Annata	2025	GRADO etic	6
KCAL etic	79	KJOULE etic	330

Valori nutrizionali (per 100 ml)

Voce	Valore
Grassi g	0
di cui grassi saturi g	0
Carboidrati g	— *
di cui zuccheri g	— *
Fibre g	0
Proteine mg	0
Sodio mg	— *
Sale mg	— *

Ingredienti e altre indicazioni

Ingredienti gen	uva
Conservanti e Antiossidanti	Metabisolfito di potassio E 224/CAS 16731-55-8
Agenti stabilizzanti	Poliaspartato di potassio E 456/CAS 64723-18-8
Regolatori acidità	—
Conservanti e Antiossidanti	Acido L-ascorbico E 300
Gas imballaggio	Azoto E 941/CAS 7727-37-9
Agenti di fermentazione	—
Allergeni	solfiti
Formato	75 cl

** Valore non indicato nella scheda online del produttore (pagina Mailchimp Terre dei Santi): da richiedere al produttore.*