

Malusel CUVÉE BIANCO


Borgo dei Posseri

Cogliamo la sfida, non solo in campagna ma anche in cantina, ed allora dopo pressante richiesta da parte dei nostri enologi ci cimentiamo nell'alchimia di una cuvée bianca da interpretare anno per anno.

Caratteristiche

| | |
|---------------------|--|
| Uve | Muller 50%, Chardonnay 20%, Sauvignon Bianco 20%, Gewurztraminer 10% |
| Paese | Italia |
| Regione | Trentino-Alto Adige |
| Superficie | 8 Ha - 7000 ceppi/Ha |
| Sesto impianto | 2.00 x 0.7 |
| Altitudine | 550 m/slm |
| Allevamento | Guyot |
| Resa per ettaro | 60- q/Ha |
| Vendemmia | Dopo la metà di settembre, eseguita a mano dopo attenta cernita |
| Vinificazione | Pigiature soffici con diraspatura, segue fermentazione del mosto in bianco a temperatura controllata |
| Maturazione | In barriques per 18 mesi ed affinamento in bottiglia |
| Grado alcolico | 13.50 % |
| Esame Organolettico | Persistente, pieno e morbido, vellutato e alcolico, dalla equilibrata acidità. Colore giallo dorato. Profumo aromatico intenso di rose e garofani, gelsomino, frutta dolce anche scioppata, spezie |

Abbinamenti enogastronomici

Vista la sua complessità, il suo abbinamento ideale è con piatti di pesce strutturati e intensi, con piatti di carni bianche (anche coniglio), con piatti della cucina orientale intensi ed aromatici, ed eventualmente qualche formaggio di media stagionatura.

