



# OSTRO

## MALVASIA

### NOTE SENSORIALI NELLA DEGUSTAZIONE

Vino bianco dal colore giallo paglierino, riflessi dorati. I profumi ricordano fiori di camomilla e fiori di loto con dei tratti di frutta gialla matura e caco mela. Gusto rotondo, avvolgente e fresco con note balsamiche.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13.5% ALC/VOL

### TIPOLOGIA BOTTIGLIA

Borgognotta

### RACCOLTA

A mano nel periodo Agosto/Settembre

### VENDEMMIA

Deraspatura, segue pigiatura con torchio in legno a bassa dispersione

### VINIFICAZIONE

Con lieviti estratti dalle stesse uve, macerazione e fermentazione a temperatura controllata

### AFFINAMENTO IN MARE

Dopo aver riposato per 6 mesi in vasi vinari in acciaio inox refrigerati, segue imbottigliamento e affondamento in cantina subaquea a largo del mare Adriatico ad una profondità di 20 MT per un periodo di 4 mesi.

### AFFINAMENTO IN TERRA

Dopo aver riposato in vasi vinari in acciaio inox refrigerati per un periodo di 6 mesi, seguono imbottigliamento e affinamento sotto terra nei vigneti ad una profondità di 2 MT per un periodo di 4 mesi.

### AFFINAMENTO IN CANTINA

Dopo aver riposato in vasi vinari in acciaio inox refrigerati per un periodo di 6 mesi seguono imbottigliamento ed affinamento in cantina per un periodo di 4 mesi.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### METODO DI COLTIVAZIONE

Agricoltura biologica

### TIPOLOGIA DI TERRENI

Terreni calcarei argillosi.  
Posizione vigneti e cantina nella Riserva Naturale del Borsacchio.  
Zona collinare con esposizione adiacente al mare Adriatico nel comune di Roseto degli Abruzzi (TE)

