

# LA MALAGA

Piemonte Rosato Doc



TENUTA  
**LA MERIDIANA**  
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



**Tipologia terreno:** marnoso-argilloso  
**Altimetria:** 250 m  
**Ceppi/ha:** 4000  
**Resa/ha:** 10 t  
**Raccolta:** manuale  
**Forma di allevamento:** guyot  
**Esposizione:** Sud-Est



**Vinificazione:** l'uva subisce una pressatura soffice e il mosto ottenuto viene chiarificato per mezzo di una flottazione. La fermentazione alcolica avviene in autoclave dove, una volta raggiunti 6 gradi alcolici e 2 bar di sovrappressione, viene prontamente interrotta refrigerando il vino e filtrandolo.



**Alcol:** 6% vol



**Degustazione:** vino dal colore rosso rubino, presenta al naso le note di rosa e frutti rossi. In bocca è la dolcezza a farla da padrona, con bollicine fini e una bella acidità che ne invoglia un altro sorso.



**Abbinamenti tipici:** Dessert, macedonia.

**Abbinamento Top:** Panna cotta ai mirtilli.

**Abbinamento inusuale:** Salame.



**T° di servizio:** 7-8°C