

Le Malvasie piemontesi sono vini rossi, dolci, fragranti, leggermente aromatici. La caratteristica peculiare della Malvasia di Casorzo e di quella di Castelnuovo Don Bosco è quella di avere una gradazione alcolica non superiore a 10,5 gradi, non tutta sviluppata in alcol, ma ancora in tenore zuccherino (esiste anche qualche varietà spumante).

La Malvasia di Casorzo, oltre che con l'uva Malvasia, può essere fatta con aggiunte, al massimo il 10 per cento, di uve tradizionali dei vigneti del luogo, come Freisa, Barbera, Grignolino. Ha un colore rosso rubino o rosso ciliegia.

La Malvasia di Castelnuovo Don Bosco è prodotta con uve Malvasia di Schierano, con l'aggiunta di Freisa. Color rosso ciliegia.

Per le Malvasie la legge non prevede invecchiamento, di solito è bevuta l'anno seguente la vendemmia.

Se prodotta secondo le apposite rigorose regole di vinificazione, è anche utilizzata come vino da messa. E' una versione di Malvasia color rosso rubino con riflessi aranciati, profumo molto intenso (è infatti ottenuta da raccolto tardivo e da uve leggermente appassite) ed è poco alcolica.

Esiste una leggenda sulla nascita della Malvasia avvenuta in Valle d'Aosta: un certo Adimaro, colono del feudatario di Nus, venne sorpreso mentre portava in chiesa del vino per il parroco, ottenuto da una vigna coltivata all'insaputa del padrone. Il feudatario volle sapere di che liquido si trattasse e Adimaro rispose "succo di malva". Non contento della risposta il signore del luogo volle assaggiare, allora Adimaro, temendone la collera, invocò il miracolo: "che malva sia, per favore, mio Dio". In effetti il vino si tramutò in succo di malva e da allora sarebbe rimasto il nome "malva – sia".