



Cantina di Casorzo



Italia, Piemonte

Malvasia di Casorzo DOC

denominazione di origine controllata



Dolce e piacevole vino che per il modesto tenore alcolico può essere gustato in ogni ora del giorno.

Ottenuto esclusivamente da vignetisiti sulle colline del comune di Casorzo e di alcuni paesi limitrofi, è vanto e prestigio della zona, dove da tempi lontani ha sempre accompagnato ed allietato le feste paesane.

Ideale accompagnatore del dessert, ottimo nella macedonia è occasione di allegria e conforto in ogni circostanza.

Si apprezza l'avvolgente profumo evocante la rosa ed il dolce gusto ricco di aromi, degustandolo ad una fresca temperatura.

Tipo di vino:

Malvasia di Casorzo D.O.C.

Tecnica di coltivazione:

Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno. Trattamenti anticrittogamici in caso di necessità

Tecnica di vinificazione:

Parziale fermentazione in serbatoi termocontrollati con successivo arresto della fermentazione con filtrazioni e refrigerazioni

Trattamenti effettuati:

Mantenimento allo stato dolce in serbatoi frigoriferi.

Leggera rifermentazione in autoclave per l'ottenimento di leggera sovrappressione. Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento.

Gradazione:

5,5% in volume

Aspetto:

Rosso rubino vivo, vivace con spuma

Profumo:

Caratteristico, fragranza della rosa

Sapore:

Dolce e gradevolmente aromatico

Temperatura di consumo:

10° - 12° C

Abbinamenti:

Dessert, macedonie, come aperitivo e occasioni di festa

Allergeni:

Contiene solfiti

