

Cantina
di
Casorzo

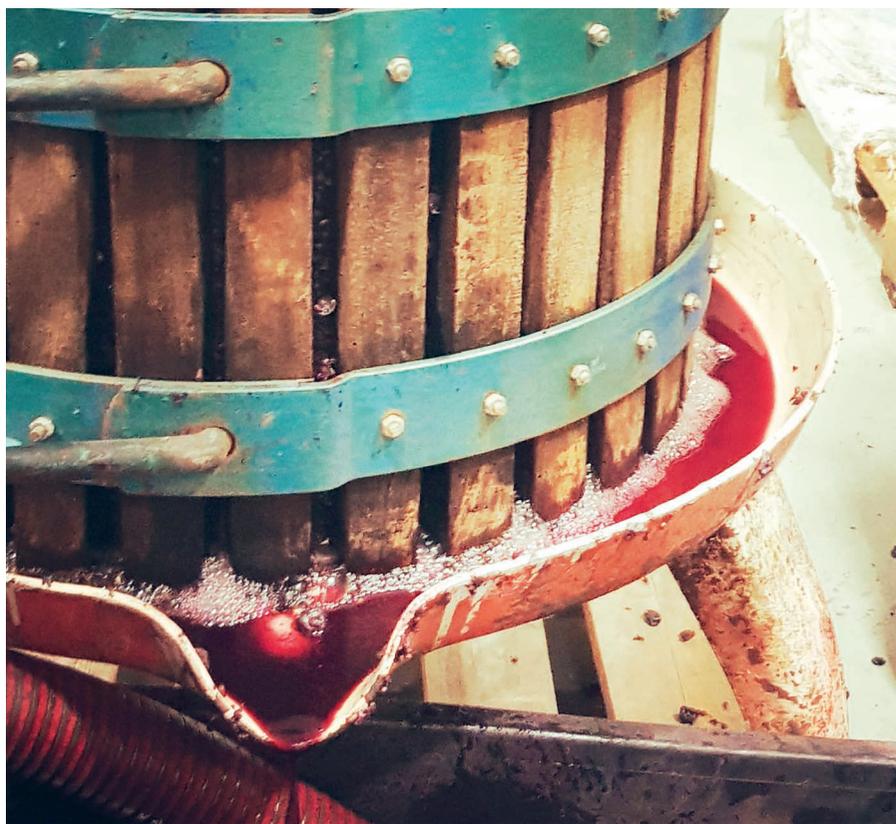


2020 Dietro le Quinte

“dopo la vendemmia iniziano le lavorazioni...”
- Il Presidente -

Cantina
di
Casorzo





LA LAVORAZIONE DEL PASSITO

Abdelhak: "Passito di Malvasia di Casorzo DOC - "286" è la quota dei vigneti meglio esposti. In questi vigneti assolati si attende l'appassimento al sole delle uve di Malvasia. Dopo la raccolta in cassette, in cantina si procede con diraspatura, pigiatura e pressatura, tutto alla "maniera antica" e dopo lunga macerazione è pronto per regalare emozioni."

Gennaio 2020

1 Mercoledì	Cantina Chiusa	1 -365
SS. Maria Madre di Dio		
2 Giovedì		2 -364
S. Basilio, S. Defendente		
3 Venerdì	☉	3 -363
Santa Genoveffa		
4 Sabato		4 -362
Sant'Ermete, S. Tilo		
5 Domenica	Cantina Chiusa	5 -361
SS. Nome del Signore		
6 Lunedì	2a sett.	6 -360
Epifania del Signore		
7 Martedì		7 -359
S. Luciano, S. Raimondo		
8 Mercoledì		8 -358
S. Severino, S. Massimo		
9 Giovedì		9 -357
S. Giuliano martire		
10 Venerdì	☉	10 -356
S. Agatone, S. Aldo		
11 Sabato		11 -355
Sant'Igino Papa		
12 Domenica		12 -354
Battesimo del Signore		
13 Lunedì	3a sett.	13 -353
Sant'Illario		
14 Martedì		14 -352
S. Felice		



15 Mercoledì	S. Mauro	15 -351
16 Giovedì	S. Marcello Papa	16 -350
17 Venerdì	Sant'Antonio abate	17 -349
18 Sabato	Santa Liberata, Santa Prisca	18 -348
19 Domenica	S. Mario, S. Canuto	19 -347
20 Lunedì	S. Sebastiano, S. Fabiano	4a sett. 20 -346
21 Martedì	Sant'Agnese	21 -345
22 Mercoledì	S. Vincenzo, Sant'Anastasio	22 -344
23 Giovedì	Santa Emerenziana	23 -343
24 Venerdì	S. Francesco di Sales	24 -342
25 Sabato	Conversione di S. Paolo	25 -341
26 Domenica	S. Tilo, S. Timoteo	26 -340
27 Lunedì	Sant'Angela Merici	5a sett. 27 -339
28 Martedì	S. Tommaso d'Aquino	28 -338
29 Mercoledì	S. Costanzo	29 -337
30 Giovedì	Santa Martina	30 -336
31 Venerdì	S. Giovanni Bosco	31 -335



Cantina di Casorzo

Produzione tipica: Malvasia, Cortese, Barbera, Grignolino e Freisa
Via S. Lodovico, 1 Casorzo - Tel 0141 929229 - www.casorzodoc.it



LA FERMENTAZIONE

Fabrizio: "Il vino ha terminato la fermentazione alcolica."

Questo significa che gli zuccheri si sono trasformati in alcool. Dopo la fermentazione si procede con i travasi di fine fermentazione e successivamente il vino viene lasciato riposare sui lieviti per due mesi."

Febbraio 2020

1 Sabato	S. Severo, Santa Verdiana	32 -334
2 Domenica	Presentazione del Signore (Candelora)	33 -333
3 Lunedì	S. Biagio	34 -332
4 Martedì	S. Gilberto	35 -331
5 Mercoledì	Sant'Agata	36 -330
6 Giovedì	S. Paolo Miki	37 -329
7 Venerdì	S. Romualdo	38 -328
8 Sabato	S. Girolamo Emiliani	39 -327
9 Domenica	Santa Apollonia	40 -326
10 Lunedì	Santa Scolastica	41 -325
11 Martedì	Nostra Signora di Lourdes	42 -324
12 Mercoledì	Santa Eulalia	43 -323
13 Giovedì	Santa Fosca, Santa Maura	44 -322
14 Venerdì	S. Valentino martire	45 -321

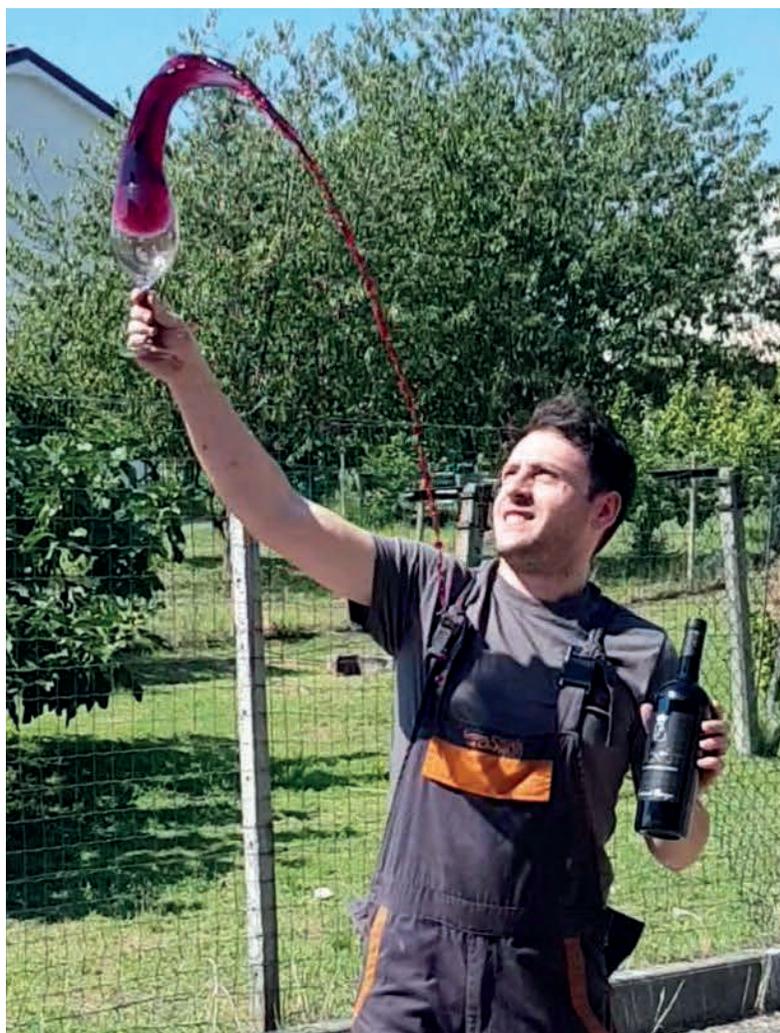


15 Sabato	SS. Faustino e Giovita	46 -320
16 Domenica	Santa Giuliana	47 -319
17 Lunedì	S. Donato martire	48 -318
18 Martedì	Santa Giulia, S. Simeone	49 -317
19 Mercoledì	Sant'Alvaro, S. Mansueto	50 -316
20 Giovedì	Sant'Eleuterio, S. Zenobio	51 -315
21 Venerdì	Santa Eleonora, S. Pier Damiani	52 -314
22 Sabato	Santa Margherita	53 -313
23 Domenica	S. Polcarpo	54 -312
24 Lunedì	S. Edilberto re, S. Sergio	55 -311
25 Martedì	S. Cesario	56 -310
26 Mercoledì	Mercoledì delle Ceneri	57 -309
27 Giovedì	S. Leandro	58 -308
28 Venerdì	S. Romano abate	59 -307
29 Sabato	S. Giusto	60 -306



Cantina di Casorzo

Produzione tipica: Malvasia, Cortese, Barbera, Grignolino e Freisa
Via S. Lodovico, 1 Casorzo - Tel 0141 929229 - www.casorzodoc.it



I RIEMPIMENTI DEI TONNEAUX

Abdelhak: "Quando arriva il momento di riempire i tonneau il vino viene fatto rimontare sulle proprie fecce, che una volta in sospensione, permetteranno di proseguire con il riempimento dei legni. Nei tonneau finiscono le partite migliori di Barbera, che procedono poi all'affinamento. Il legno conferisce aromi tipici della tostatura che daranno maggiore complessità al vino."

Marzo 2020

1 Domenica I di Quaresima	61 -305
2 Lunedì Sant'Eraclio, S. Basilio martire	62 -304
3 Martedì Santa Cunegonda, S. Tiziano	63 -303
4 Mercoledì S. Casimiro, S. Lucio	64 -302
5 Giovedì S. Adriano	65 -301
6 Venerdì S. Marciano	66 -300
7 Sabato Santa Perpetua e Felicità	67 -299
8 Domenica II di Quaresima	68 -298
9 Lunedì Santa Francesca Romana	69 -297
10 Martedì S. Simplicio Papa	70 -296
11 Mercoledì S. Costantino	71 -295
12 Giovedì S. Massimiliano	72 -294
13 Venerdì Sant'Arrigo, Santa Eufrasia	73 -293
14 Sabato Santa Matilde regina	74 -292

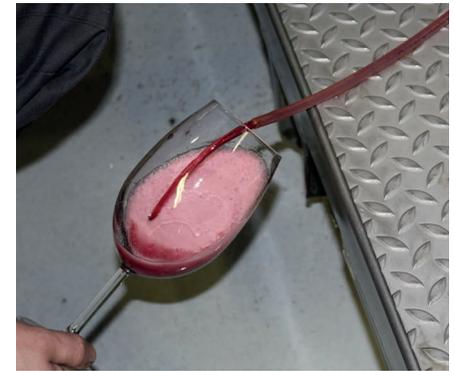


15 Domenica III Domenica di Quaresima	75 -291
16 Lunedì Sant'Ariberto	76 -290
17 Martedì S. Patrizio	77 -289
18 Mercoledì S. Cirillo di Gerusalemme	78 -288
19 Giovedì S. Giuseppe	79 -287
20 Venerdì Santa Claudia, S. Alessandra martire	80 -286
21 Sabato S. Benedetto da Norcia	81 -285
22 Domenica IV Domenica di Quaresima	82 -284
23 Lunedì S. Turibio de Mogrovejo	83 -283
24 Martedì S. Romolo, S. Caterina di Svevia	84 -282
25 Mercoledì Annunciazione del Signore	85 -281
26 Giovedì S. Emanuele, S. Teodoro	86 -280
27 Venerdì S. Augusto	87 -279
28 Sabato S. Sisto III Papa	88 -278
29 Domenica V Domenica di Quaresima	89 -277
30 Lunedì S. Amedeo	90 -276
31 Martedì S. Beniamino martire	91 -275



Cantina di Casorzo

Produzione tipica: Malvasia, Cortese, Barbera, Grignolino e Freisa
Via S. Lodovico, 1 Casorzo - Tel 0141 929229 - www.casorzodoc.it



LA FILTRAZIONE A TANGENZIALE

Alessio: "Tutti i vini sfusi e in bottiglia passano da questo sistema di filtraggio, formato al suo interno da membrane in ceramica dove il vino passa trasversalmente a 0,2 micron. Nella foto si può notare la differenza tra Malvasia svinata 2019 e Malvasia filtrata 2019, la seconda si presenta senz'altro più cristallina. La filtrazione a tangenziale serve soprattutto con la Malvasia per mantenerla dolce e conservarla in purezza. Il filtro a tangenziale è al suo interno completamente sterile."

Aprile 2020

1 Mercoledì	Sant'Ugo di Grenoble (vescovo)	92 -274
2 Giovedì	S. Francesco di Paola	93 -273
3 Venerdì	S. Riccardo vescovo	94 -272
4 Sabato	Sant'Isidoro	95 -271
5 Domenica	Le Palme Cantina aperta (anche al pomeriggio)	96 -270
6 Lunedì	S. Celestino, S. Diogene	15a sett. 97 -269
7 Martedì	Sant'Ermanno, S. Giovanni B. de La Salle	98 -268
8 Mercoledì	Sant'Alberto Dionigi	99 -267
9 Giovedì	S. Gualtiero, Santa Maria Cleofe	100 -266
10 Venerdì	S. Terenzio martire	101 -265
11 Sabato	Santo Stanislao vescovo	102 -264
12 Domenica	Pasqua Cantina Chiusa	103 -263
13 Lunedì	Lunedì dell'Angelo	16a sett. 104 -262
14 Martedì	S. Abbondio	105 -261



15 Mercoledì	Sant'Annibale martire	106 -260
16 Giovedì	Santa Bernadetta, S. Lamberto	107 -259
17 Venerdì	Sant'Aniceto Papa, S. Roberto	108 -258
18 Sabato	S. Galdino vescovo	109 -257
19 Domenica	Santa Emma, S. Timone	110 -256
20 Lunedì	Santa Adalgisa, S. Teotimo	17a sett. 111 -255
21 Martedì	Sant'Anselmo	112 -254
22 Mercoledì	Ss. Sotero e Caio	113 -253
23 Giovedì	Sant'Adalberto, S. Giorgio martire	114 -252
24 Venerdì	S. Fedele da Sigmaringa	115 -251
25 Sabato	S. Marco Evang. / Festa della Liberazione	116 -250
26 Domenica	Ss. Cleto e Marcellino	117 -249
27 Lunedì	Ss. Ida e Zita	18a sett. 118 -248
28 Martedì	Santa Valeria	119 -247
29 Mercoledì	Santa Caterina da Siena	120 -246
30 Giovedì	S. Pio V Papa	121 -245



Cantina di Casorzo

Produzione tipica: Malvasia, Cortese, Barbera, Grignolino e Freisa
Via S. Lodovico, 1 Casorzo - Tel 0141 929229 - www.casorzodoc.it



L'IMBOTTIGLIAMENTO

Massimo: "La nuova linea d'imbottigliamento, investimento intrapreso dalla Cantina nel 2011, imbottiglia 3500 bottiglie all'ora. La quantità di bottiglie prodotte dalla cantina è di circa 450.000 all'anno. Tutto il processo d'imbottigliamento avviene in ambiente completamente sterile, il vino prima di essere messo in bottiglia passa da un impianto di filtraggio a 0,45 micron."

Maggio 2020

1 Venerdì	S. Giuseppe artigiano / Festa dei Lavoratori	122 -244
2 Sabato	Sant'Atanasio	123 -243
3 Domenica	Ss. Filippo e Giacomo apostoli	124 -242
4 Lunedì	S. Silvano	19a sett. 125 -241
5 Martedì	S. Gottardo, S. Pio V	126 -240
6 Mercoledì	Santa Giuditta	127 -239
7 Giovedì	Santa Flavia	○ 128 -238
8 Venerdì	S. Vittore	129 -237
9 Sabato	S. Gregorio	130 -236
10 Domenica	Sant'Antonino	131 -235
11 Lunedì	S. Fabio martire	20a sett. 132 -234
12 Martedì	Ss. Nereo e Achilleo	133 -233
13 Mercoledì	Beata Vergine Maria di Fatima	134 -232
14 Giovedì	S. Mattia apostolo	● 135 -231

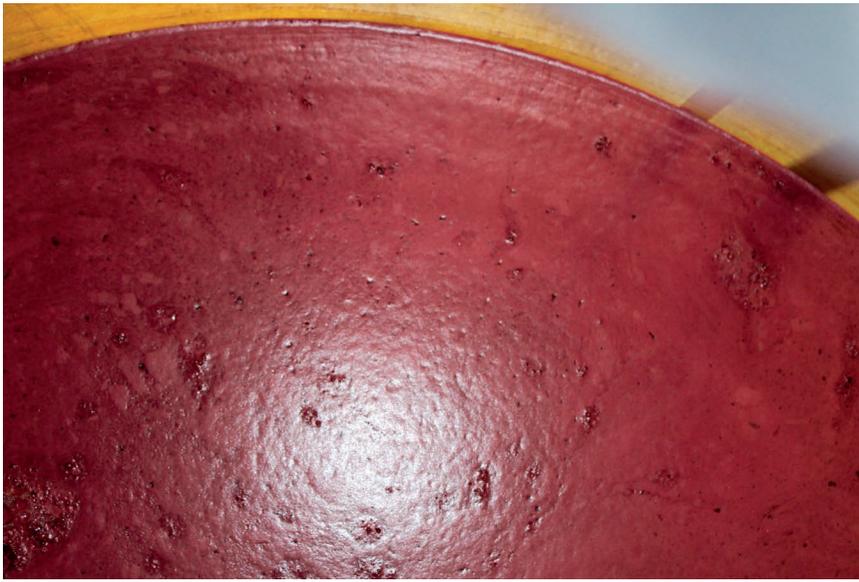


15 Venerdì	S. Torquato	136 -230
16 Sabato	Sant'Ubaldo	137 -229
17 Domenica	S. Pasquale Baylon	138 -228
18 Lunedì	S. Giovanni I Papa	21a sett. 139 -227
19 Martedì	S. Celestino V Papa	140 -226
20 Mercoledì	S. Bernardino da Siena	141 -225
21 Giovedì	S. Vittorio martire	142 -224
22 Venerdì	Santa Rita da Cascia	● 143 -223
23 Sabato	S. Desiderio, S. Giorgio	144 -222
24 Domenica	Ascensione del Signore	145 -221
25 Lunedì	S. Gregorio VII Papa	22a sett. 146 -220
26 Martedì	S. Filippo Neri	147 -219
27 Mercoledì	Sant'Agostino	148 -218
28 Giovedì	Sant'Emilio martire	149 -217
29 Venerdì	S. Massimino vescovo	150 -216
30 Sabato	Santa Giovanna d'Arco	● 151 -215
31 Domenica	Pentecoste	152 -214



Cantina di Casorzo

Produzione tipica: Malvasia, Cortese, Barbera, Grignolino e Freisa
Via S. Lodovico, 1 Casorzo - Tel 0141 929229 - www.casorzodoc.it



LA FLOTTAZIONE DEI BIANCHI E DELLA MALVASIA

Alessio: "La Flottazione consiste nella separazione della parte più densa (la feccia) dal mosto (la parte pulita) per farlo fermentare in purezza. Per esempio: dall'uva bianca si separa il mosto dalla buccia, che viene pressato, svinato e flottato, lasciando che la feccia resti in alto, formando un cappello. La chicca per la nostra cantina è la flottazione della Malvasia. Fino a due anni fa si procedeva alla sua centrifugazione, però si è notato che con la flottazione si mantengono molti più aromi e profumi rispetto a prima."

Giugno 2020

1 Lunedì	23a sett.
S. Giustino	153 -213
2 Martedì	
Ss. Marcellino / Festa della Repubblica	154 -212
3 Mercoledì	
S. Carlo Lwanga e compagni	155 -211
4 Giovedì	
S. Quirino vescovo	156 -210
5 Venerdì	○
S. Bonifacio vescovo	157 -209
6 Sabato	
S. Norberto	158 -208
7 Domenica	
S. Roberto vescovo	159 -207
8 Lunedì	24a sett.
S. Medardo vescovo	160 -206
9 Martedì	
Sant'Efrem Siro, Ss. Primo e Feliciano	161 -205
10 Mercoledì	
S. Diana, S. Zaccaria	162 -204
11 Giovedì	
S. Barnaba apostolo	163 -203
12 Venerdì	
S. Basilde, S. Cirino	164 -202
13 Sabato	☾
Sant'Antonio da Padova	165 -201
14 Domenica	
Ss. Corpo e Sangue di Cristo - Corpus Domini	166 -200



15 Lunedì	25a sett.
S. Germana	167 -199
16 Martedì	
Sant'Aureliano	168 -198
17 Mercoledì	
S. Raineri, S. Gregorio Barbarigo	169 -197
18 Giovedì	
Santa Marina	170 -196
19 Venerdì	
Sacro Cuore di Gesù	171 -195
20 Sabato	
Cuore Immacolato di Maria	172 -194
21 Domenica	●
S. Luigi Gonzaga	173 -193
22 Lunedì	26a sett.
S. Paolino da Nola	174 -192
23 Martedì	
S. Lanfranco vescovo	175 -191
24 Mercoledì	
Natività di S. Giovanni Battista	176 -190
25 Giovedì	
S. Guglielmo	177 -189
26 Venerdì	
Ss. Giovanni e Paolo martiri, S. Rodolfo	178 -188
27 Sabato	
S. Cirillo d'Alessandria vescovo	179 -187
28 Domenica	☾
S. Attilio confessore, S. Ireneo	180 -186
29 Lunedì	27a sett.
Ss. Pietro e Paolo	181 -185
30 Martedì	
Ss. Primi Martiri	182 -184



Cantina di Casorzo

Produzione tipica: Malvasia, Cortese, Barbera, Grignolino e Freisa
Via S. Lodovico, 1 Casorzo - Tel 0141 929229 - www.casorzodoc.it



IL METODO CLASSICO

Alessio: "Metodo classico" è il metodo Champenois che prevede la fermentazione bottiglia per bottiglia. Dopo un riposo minimo di 24 mesi, le bottiglie vengono poste sulle pupitre e si procede al remuage di 1/8 di giro al giorno, che effettuiamo manualmente. Successivamente si procede con la sboccatura: la rimozione del sedimento che si è depositato nel collo della bottiglia proprio sopra il tappo e che verrà congelato e poi fatto saltare, colmando con la Liquer d'expedition.

Luglio 2020

1	Mercoledì S. Teobaldo, Sant'Aronne	183 - 183
2	Giovedì Sant'Ottone, S. Urbano	184 - 182
3	Venerdì S. Tommaso apostolo	185 - 181
4	Sabato Santa Elisabetta regina	186 - 180
5	Domenica Sant'Antonio Maria Zaccaria	○ 187 - 179
6	Lunedì Santa Maria Goretti	● 28a sett. 188 - 178
7	Martedì S. Claudio, S. Edda	189 - 177
8	Mercoledì Sant'Adriano III	190 - 176
9	Giovedì S. Fabrizio, Santa Veronica Giuliani	191 - 175
10	Venerdì Santa Felicità, Santa Vittoria	192 - 174
11	Sabato S. Benedetto da Norcia	193 - 173
12	Domenica S. Felice e Nabore martiri	○ 194 - 172
13	Lunedì Sant'Enrico imperatore	● 29a sett. 195 - 171
14	Martedì S. Camillo De Lellis	196 - 170



15	Mercoledì S. Bonaventura	197 - 169
16	Giovedì Beata Vergine del Carmine	198 - 168
17	Venerdì Sant'Alessio confessore	199 - 167
18	Sabato S. Federico	200 - 166
19	Domenica Santa Giusta	201 - 165
20	Lunedì Sant'Elia profeta, Sant'Apollinare	● 30a sett. 202 - 164
21	Martedì S. Lorenzo da Brindisi	203 - 163
22	Mercoledì Santa Maria Maddalena	204 - 162
23	Giovedì Santa Brigida	205 - 161
24	Venerdì Santa Cristina	206 - 160
25	Sabato S. Giacomo apostolo	207 - 159
26	Domenica Ss. Anna e Gioacchino	○ 208 - 158
27	Lunedì Santa Lilliana	● 31a sett. 209 - 157
28	Martedì Ss. Nazario e Celso martiri	210 - 156
29	Mercoledì Santa Marta	211 - 155
30	Giovedì S. Pietro Crisologo vescovo	212 - 154
31	Venerdì Sant'Ignazio di Loyola	213 - 153



Cantina di Casorzo

Produzione tipica: Malvasia, Cortese, Barbera, Grignolino e Freisa
Via S. Lodovico, 1 Casorzo - Tel 0141 929229 - www.casorzodoc.it



IL CONFEZIONAMENTO DEI BOX

Massimo: "La riempitrice semi automatica toglie l'aria dal sacchetto, lo riempie di vino e per finire introduce per tre secondi dell'azoto per colmare lo spazio tra il vino e il tappo del box."

La saturazione di questo spazio permette il sottovuoto e quindi una migliore conservazione del prodotto.

Il vino Rosso in box si mantiene 5-6 mesi.

Il vino Bianco in box si mantiene 2-4 mesi.

La capacità dei nostri box è di 5 e 10 litri.

La cantina produce 25.000 box all'anno.

Il confezionamento dei box avviene in ambiente sterile, il vino passa prima da un impianto di filtraggio a 0,45 micron."



Agosto 2020

1 Sabato	Sant'Alfonso M. de' Liguori	214 -152
2 Domenica	Sant'Eusebio	215 -151
3 Lunedì	Santa Lidia	32a sett. 216 -150
4 Martedì	S. Domenico di Gusman	217 -149
5 Mercoledì	S. Giovanni Maria Vianney	218 -148
6 Giovedì	Trasfigurazione del Signore	219 -147
7 Venerdì	S. Gaetano da Thiene	220 -146
8 Sabato	S. Domenico	221 -145
9 Domenica	S. Romano	222 -144
10 Lunedì	S. Lorenzo martire	33a sett. 223 -143
11 Martedì	Santa Chiara d'Assisi	224 -142
12 Mercoledì	Sant'Ercolano	225 -141
13 Giovedì	Ss. Ippolito e Cassiano martiri	226 -140
14 Venerdì	Sant'Alfredo, S. Massimiliano Kolbe	227 -139



15 Sabato	Assunzione di Maria Vergine	Cantina Chiusa 228 -138
16 Domenica	S. Stefano d'Ungheria	229 -137
17 Lunedì	S. Giacinto	34a sett. 230 -136
18 Martedì	Santa Elena imperatrice	231 -135
19 Mercoledì	S. Giovanni Eudes, S. Ludovico	232 -134
20 Giovedì	S. Bernardo	233 -133
21 Venerdì	S. Pio X Papa	234 -132
22 Sabato	Beata Vergine Maria Regina	235 -131
23 Domenica	S. Rosa da Lima	236 -130
24 Lunedì	S. Bartolomeo apostolo	35a sett. 237 -129
25 Martedì	S. Lodovico re	238 -128
26 Mercoledì	Sant'Alessandro martire	239 -127
27 Giovedì	Santa Monica	240 -126
28 Venerdì	Sant'Agostino	241 -125
29 Sabato	Martirio di S. Giovanni Battista	242 -124
30 Domenica	Santa Faustina	243 -123
31 Lunedì	Sant'Aristide	36a sett. 244 -122



Cantina di Casorzo

Produzione tipica: Malvasia, Cortese, Barbera, Grignolino e Freisa
Via S. Lodovico, 1 Casorzo - Tel 0141 929229 - www.casorzodoc.it



LO SCARICO DELLE UVE E LA DIRASPAPIGIATRICE

Luca: "In vendemmia, dopo un anno di duro lavoro, per i nostri conferitori arriva il momento di scaricare le proprie uve nelle vasche di raccolta, l'uva raccolta verrà delicatamente pigiadiraspata per evitare che i vinaccioli si schiaccino e conferiscano al mosto un sapore sgradevole.

La diraspapiagiatrice separa gli acini e il mosto dai raspi in modo che: le uve rosse siano messe a macerare, acino e mosto, nei vinificatori; le uve bianche siano portate nel torchio dove gli acini vengono pressati ed eliminati, lasciando solo il mosto."

Settembre 2020

1	Martedì Sant'Egidio	245 - 121
2	Mercoledì Sant'Elpidio vescovo	246 - 120
3	Giovedì S. Gregorio martire	247 - 119
4	Venerdì Santa Rosalia	248 - 118
5	Sabato S. Vottirino	249 - 117
6	Domenica Sant'Umberto	250 - 116
7	Lunedì Santa Regina	37a sett. 251 - 115
8	Martedì Natività della Beata V. Maria	252 - 114
9	Mercoledì S. Sergio Papa	253 - 113
10	Giovedì S. Nicola da Tolentino	254 - 112
11	Venerdì Ss. Proto e Giacinto martiri	255 - 111
12	Sabato SS.mo Nome di Maria	256 - 110
13	Domenica S. Giovanni Cristoforo	257 - 109
14	Lunedì Esaltazione della S. Croce	38a sett. 258 - 108



15	Martedì Beata V. Maria Addolorata	259 - 107
16	Mercoledì Ss. Cornelio e Cipriano	260 - 106
17	Giovedì S. Roberto Bellarmino	261 - 105
18	Venerdì Santa Sofia martire	262 - 104
19	Sabato S. Gennaro vescovo	263 - 103
20	Domenica Sant'Eustachio	264 - 102
21	Lunedì S. Matteo Apostolo ed evangelista	39a sett. 265 - 101
22	Martedì S. Maurizio martire	266 - 100
23	Mercoledì S. Pio da Petralcina	267 - 99
24	Giovedì S. Pacifico prete	268 - 98
25	Venerdì Santa Aurelia	269 - 97
26	Sabato Ss. Cosma e Damiano	270 - 96
27	Domenica S. Vincenzo de' Paoli	271 - 95
28	Lunedì S. Venceslao martire	40a sett. 272 - 94
29	Martedì Ss. Michele, Gabriele, Raffaele arcangeli	273 - 93
30	Mercoledì S. Girolamo	274 - 92



Cantina di Casorzo

Produzione tipica: Malvasia, Cortese, Barbera, Grignolino e Freisa
Via S. Lodovico, 1 Casorzo - Tel 0141 929229 - www.casorzodoc.it



L'INOCULO DEI LIEVITI SELEZIONATI

Luca: "I lieviti selezionati permettono una fermentazione più controllata, continua e sicura. Si ha così una fermentazione costante senza rischiare arresti indesiderati. In base ai lieviti che si scelgono si doneranno ulteriori aromi valorizzando le caratteristiche di partenza della materia prima."

Ottobre 2020

1	Giovedì Santa Teresa di Gesù Bambino	○	275 -91
2	Venerdì SS. Angeli Custodi		276 -90
3	Sabato S. Gerardo abate, S. Alfonso		277 -89
4	Domenica S. Francesco d'Assisi		278 -88
5	Lunedì S. Placido martire	41a sett.	279 -87
6	Martedì S. Bruno di Calabria abate		280 -86
7	Mercoledì Beata Vergine Maria del Rosario		281 -85
8	Giovedì S. Pelagia, S. Reparata		282 -84
9	Venerdì S. Dionigi		283 -83
10	Sabato S. Daniele vescovo	●	284 -82
11	Domenica Maternità di Maria, S. Firmino		285 -81
12	Lunedì S. Serafino	42a sett.	286 -80
13	Martedì Sant'Edoardo re		287 -79
14	Mercoledì S. Callisto I Papa		288 -78



15	Giovedì Santa Teresa d'Avila		289 -77
16	Venerdì Santa Edvige	●	290 -76
17	Sabato Sant'Ignazio d'Antiochia		291 -75
18	Domenica S. Luca evangelista	Cantina aperta (anche al pomeriggio)	292 -74
19	Lunedì S. Isacco martire	43a sett.	293 -73
20	Martedì Sant'Irene		294 -72
21	Mercoledì Sant'Orsola e compagne		295 -71
22	Giovedì S. Donato, Santa Maria Salomé		296 -70
23	Venerdì S. Giovanni da Capestrano	●	297 -69
24	Sabato S. Antonio Maria Claret vescovo		298 -68
25	Domenica N.S. Gesù Re dell'Universo	Cantina aperta (anche al pomeriggio)	299 -67
26	Lunedì Sant'Evaristo Papa	44a sett.	300 -66
27	Martedì S. Fiorenzo		301 -65
28	Mercoledì SS. Simone e Giuda		302 -64
29	Giovedì S. Ermelinda		303 -63
30	Venerdì S. Germano vescovo		304 -62
31	Sabato Santa Lucilla	○	305 -61



Cantina di Casorzo

Produzione tipica: Malvasia, Cortese, Barbera, Grignolino e Freisa
Via S. Lodovico, 1 Casorzo - Tel 0141 929229 - www.casorzodoc.it



I RIMONTAGGI ALL'ARIA

Fabrizio: "Vengono effettuati con vino in fermentazione, essendoci la necessità di ossigenare i lieviti. Cominciano quando iniziano i primi scarichi e procedono durante tutta la fase di fermentazione e macerazione.

Verso la fine della fermentazione i rimontaggi all'aria vengono diminuiti e si continuano in tubazioni chiuse. Tutto ciò ha luogo in vinificatori termoregolati di acciaio inox, 630 ettolitri di capacità, dove il mosto da uve rosse restando a contatto con la buccia acquisisce caratteristiche fondamentali. I vinificatori hanno un cisternino e un piattello che permettono l'ossigenazione, sono automatizzati per le operazioni di fermentazione, macerazione ed estrazione di colore e tannino. Il rimontaggio perciò è fondamentale per la fermentazione alcolica."

Novembre 2020

1	Domenica Tutti i santi	306 -60
2	Lunedì Commemorazione dei defunti	45a sett. 307 -59
3	Martedì Santa Silvia	308 -58
4	Mercoledì S. Carlo Borromeo	309 -57
5	Giovedì S. Zaccaria profeta	310 -56
6	Venerdì S. Leonardo	311 -55
7	Sabato Sant'Ernesto	312 -54
8	Domenica S. Goffredo vescovo	313 -53
9	Lunedì Sant'Oreste	46a sett. 314 -52
10	Martedì S. Leone Magno	315 -51
11	Mercoledì S. Martino	316 -50
12	Giovedì S. Renato	317 -49
13	Venerdì S. Diego confessore	318 -48
14	Sabato S. Giocondo vescovo	319 -47



15	Domenica S. Alberto Magno	320 -46
16	Lunedì S. Margherita di Scozia	47a sett. 321 -45
17	Martedì Santa Elisabetta di Ungheria	322 -44
18	Mercoledì Sant'Odone	323 -43
19	Giovedì S. Fausto	324 -42
20	Venerdì S. Felice di Valois, Sant'Ottavio	325 -41
21	Sabato Presentazione di Maria Vergine	326 -40
22	Domenica Santa Cecilia	327 -39
23	Lunedì S. Clemente I Papa	48a sett. 328 -38
24	Martedì S. Giovanni della Croce	329 -37
25	Mercoledì Santa Caterina di Alessandria	330 -36
26	Giovedì S. Corrado vescovo, S. Delfina	331 -35
27	Venerdì S. Virgilio	332 -34
28	Sabato Santa Livia, S. Demetrio	333 -33
29	Domenica I Domenica di Avvento	334 -32
30	Lunedì Sant'Andrea apostolo	49a sett. 335 -31



Cantina di Casorzo

Produzione tipica: Malvasia, Cortese, Barbera, Grignolino e Freisa
Via S. Lodovico, 1 Casorzo - Tel 0141 929229 - www.casorzodoc.it



LA SVINATURA IN ESTERNO

Sandro: "Quando l'enologo stabilisce che è arrivato il momento di svinare significa che il vino ha macerato quanto serve; certe volte si svinava a fermentazione non terminata. La svinatura consiste nella separazione delle parti solide da quelle liquide. Fermentando, la CO2 spinge fino alla sommità il cappello di acini, lasciando sotto il mosto per favorire poi la svinatura dalla valvola più bassa, in modo che il cappello di vinaccia non entri in contatto con il vino, che è la "parte pulita". La vinaccia ha lasciato nel vino il suo meglio, conferendo profumi, colore e tannini."

Dicembre 2020

1	Martedì S. Eligio	336 -30
2	Mercoledì Santa Bibiana	337 -29
3	Giovedì S. Francesco Saverio	338 -28
4	Venerdì Santa Barbara	339 -27
5	Sabato S. Dalmazio	340 -26
6	Domenica II Domenica di Avvento	Cantina aperta (anche al pomeriggio) 341 -25
7	Lunedì Sant'Ambrogio vescovo	50a sett. 342 -24
8	Martedì Immacolata Concezione	343 -23
9	Mercoledì S. Siro	344 -22
10	Giovedì Nostra Signora di Loreto	345 -21
11	Venerdì S. Damaso I Papa	346 -20
12	Sabato Santa Giovanna	347 -19
13	Domenica III Domenica di Avvento	Cantina aperta (anche al pomeriggio) 348 -18
14	Lunedì S. Giovanni della Croce	51a sett. 349 -17



15	Martedì S. Valeriano	350 -16
16	Mercoledì Santa Adelaide	351 -15
17	Giovedì S. Lazzaro	352 -14
18	Venerdì S. Graziano vescovo	353 -13
19	Sabato S. Dario, Santa Fausta	354 -12
20	Domenica IV Domenica di Avvento	Cantina aperta (anche al pomeriggio) 355 -11
21	Lunedì S. Pietro Canisio	52a sett. 356 -10
22	Martedì S. Flaviano	357 -9
23	Mercoledì S. Giovanni di Kenty	358 -8
24	Giovedì Santa Irma	359 -7
25	Venerdì Natale del Signore	Cantina Chiusa 360 -6
26	Sabato S. Stefano - Sacra Famiglia	Cantina Chiusa 361 -5
27	Domenica S. Giovanni Evangelista	362 -4
28	Lunedì Ss. Innocenti martiri	53a sett. 363 -3
29	Martedì S. Tommaso Becket	364 -2
30	Mercoledì Sant'Eugenio vescovo	365 -1
31	Giovedì S. Silvestro Papa	366 -0



Cantina di Casorzo

Produzione tipica: Malvasia, Cortese, Barbera, Grignolino e Freisa
Via S. Lodovico, 1 Casorzo - Tel 0141 929229 - www.casorzodoc.it



Cantina di Casorzo

IL NOSTRO IMPEGNO PER L'AMBIENTE

Il Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata prevede l'utilizzo di metodi e mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici. La finalità principale è quella di coniugare tecniche compatibili con la tutela dell'ambiente, garantendo la salute degli operatori agricoli e dei consumatori con le esigenze tecnico-economiche dei moderni sistemi produttivi.

La produzione integrata volontaria è un sistema realizzato attraverso norme tecniche specifiche (i disciplinari regionali di produzione integrata) per ciascuna coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti comprendenti pratiche agronomiche e fitosanitarie e limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero dei trattamenti.

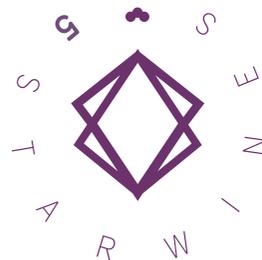
ALTRI PROGETTI

La nostra Cantina, da 12 anni inoltre, usufruisce di un impianto di fitodepurazione e di un sistema di pannelli fotovoltaici di 12 mq, possedendo macchinari a corrente elettrica.



- Uno scorcio del paese di Casorzo -

PREMI & RICONOSCIMENTI





Cantina di Casorzo