

Cantina di Casorzo

Il vino è il passapo



Special

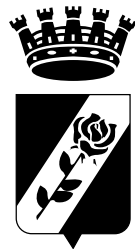
Vini del Territorio

Classici



Wine is a p

orto per il mondo!



Frizzanti

Spumanti

Dolci

Special

assport to the world!



La Cantina di Casorzo è la sintesi perfetta di tradizione, terroir e moderne tecnologie, dove 45 soci conferiscono la totalità delle loro uve, permettendo alla cantina di disporre di prodotti d'eccellenza. Racchiude inoltre la sintesi dei mutamenti sociali intercorsi nel Monferrato poichè esiste grazie alla fatica e la tenacia dei soci fondatori ed è simbolo di come le tecnologie di vinificazione si siano evolute negli ultimi anni. Usufruisce di 200 ettari di vigneti che presentano le migliori denominazioni d'origine: 30% Malvasia, 40% Barbera,

15% Grignolino e il resto vitato a Freisa, Dolcetto, Bonarda, Cortese e Chardonnay.

Vanta anche la vendita di Grappa di Malvasia e di Barbera, distillate dalle vinacce delle uve conferite.

LA CANTINA NELLA STORIA

1951 Fondazione della Cantina, 200 soci fondatori.

1954 Prima Vendemmia

1968 Il Malvasia diventa D.O.C.

Oggi la produzione è di 15.000 ettolitri, ricavati da 20.000 quintali di uva, 450.000 bottiglie e 25.000 clienti privati ogni anno.



Cantina di Casorzo is the perfect synthesis of tradition, terroir and modern technology, where 45 members confer the totality of their grapes, allowing the cellar to have excellent products. It also contains the synthesis of the social changes that have taken place in Monferrato as it exists thanks to the hard work and tenacity of the founding members and is a symbol of how winemaking technologies have evolved in recent years. Take advantage of 200 hectares of vineyards that have the best appellations of origin: (30%) Malvasia, (40%)

Barbera, (15%) Grignolino and the rest are vine to Freisa, Dolcetto, Bonarda, Cortese and Chardonnay.

It also sells Grappa di Malvasia and Barbera, distilled from the pomace of the grapes conferred.

CANTINA DI CASORZO IN HISTORY

1951 was founded by 200 winemakers

1954 First Harvest

1968 Malvasia grapevine becomes a D.O.C.

Today the production is 15.000 hectolitres, produced by 20.000 quintals of grapes, 450.000 bottles and 25.000 customers each year.

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.



OUR COMMITMENT TO THE ENVIRONMENT

The **National Integrated Production Quality System** provides for the use of productive methods and means of defense against the adversities of agricultural production, aimed at minimizing the use of synthetic chemicals and rationalizing fertilization, in compliance with ecological, economic principles and toxicological. The main purpose is to combine techniques compatible with environmental protection, ensuring the health of agricultural operators and consumers with the technical and economic needs of modern production systems.

Voluntary integrated production is a system implemented through specific technical rules (regional integrated production regulations) for each crop and binding plant health indications including agronomic and phytosanitary practices and limitations in the choice of plant protection products and the number of treatments.

OTHER PROJECTS

Furthermore, our Cellar, for 12 years, has been using a phytodepuration plant and a 12 sqm photovoltaic panel system, owning electric power machines.

VINI
BUONI
D'ITALIA



VIGNÔT

Barbera d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

superiore



Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso secco • Dry red

Varietà d'uva • Grapes

Barbera

Affinamento • Ageing

6 mesi in acciaio, 6 mesi in legno, minimo 6 mesi in bottiglia • 6 months in stainless steel, 6 months in French oak barrels. A further 6 months refinement in bottle before selling

Colore • Colour

Rosso rubino con riflessi viola
Intense ruby red with purple shades

Profumo • Bouquet

Complesso con note di frutta rossa matura, leggero tostato, sentori speziati e balsamici • Complex with notes of ripe fruits, lightly toasted hints and spicy and balsamic scents

Sapore • Flavour

Vellutato, armonico ben bilanciato tra tannicità e acidità, di lunga persistenza • Soft with a good balance between acid and tannic, with a long persistent ending

Temperatura di servizio • Best Served

18°C

Grado • Alcohol Content

15%vol.

Barbera d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso secco • Dry red

Varietà d'uva • Grapes

Barbera

Affinamento • Ageing

8 mesi in acciaio • 8 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosso rubino intenso con sfumature viola
Intense ruby red with purple shades

Profumo • Bouquet

Vinoso, intenso, con note di frutti rossi,
leggermente speziato • Vinous, intense with
red fruits notes, slightly spicy

Sapore • Flavour

Vellutato, armonico e persistente • Soft with
an harmonious and elegant structure with a
persistent ending

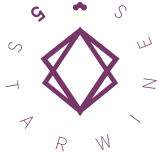
Temperatura di servizio • Best Served

18°C

Grado • Alcohol Content

14%vol.





Grignolino d'Asti

Denominazione di Origine Controllata

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso secco • Dry red

Varietà d'uva • Grapes

Grignolino

Affinamento • Ageing

6mesi in acciaio • 6 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosso rubino con riflessi aranciati
Intense ruby red with orange shades

Profumo • Bouquet

Floresale con evidenti note speziate
Flowered with spicy notes

Sapore • Flavour

Asciutto, buona acidità bilanciata, di lunga durata
Dry, well balanced acidity and prolonged

Temperatura di servizio • Best Served

18°C

Grado • Alcohol Content

13%vol.

Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

Albarossa

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso secco • Dry red

Varietà d'uva • Grapes

Albarossa

Affinamento • Ageing

8 mesi in acciaio, 4 mesi in legno • 8 months in stainless steel, 4 months in French oak barrels

Colore • Colour

Rosso rubino con intense note viola
Ruby red with intense purple shades

Profumo • Bouquet

Frutta rossa matura, evidenti note balsamiche
con sentori speziati • Ripe red fruits with
strong balsamic notes and spicy hints

Sapore • Flavour

Corposo, vellutato, ottima struttura e tannicità
bilanciata • Full-bodied, soft, well-structured
with balanced tannins

Temperatura di servizio • Best Served

18°C

Grado • Alcohol Content

14%vol.





Ruchè di Castagnole Monferrato

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso secco • Dry red

Varietà d'uva • Grapes

Ruchè di Castagnole

Affinamento • Ageing

6 mesi in acciaio • 6 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosso rubino • Ruby red

Profumo • Bouquet

Lievemente aromatico con note di rosa e lampone • Lightly aromatic with rose and raspberry notes

Sapore • Flavour

Asciutto, buona mineralità e lunga durata • Dry, pleasant sensation of minerality and prolonged

Temperatura di servizio • Best Served

18°C

Grado • Alcohol Content

14%vol.

Freisa d'Asti

Denominazione di Origine Controllata

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso secco • Dry red

Varietà d'uva • Grapes

Freisa

Affinamento • Ageing

6 mesi in acciaio • 6 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosso rubino brillante • Bright ruby red

Profumo • Bouquet

Frutta rossa matura, evidenti note balsamiche con sentori speziati • Ripe red fruits with strong balsamic notes and spicy hints

Sapore • Flavour

Corposo, vellutato, ottima struttura e tannicità bilanciata • Full-bodied, soft, well-structured with balanced tannins

Temperatura di servizio • Best Served

18°C

Grado • Alcohol Content

14%vol.



VINI
BUONI
D'ITALIA





Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

Cortese

Tipo di vino • Kind of Wine

Bianco • White dry

Varietà d'uva • Grapes

Cortese

Affinamento • Ageing

4 mesi in acciaio • 4 months in stainless steel

Colore • Colour

Giallo paglierino con riflessi verdolini
Straw yellow with light green nuances

Profumo • Bouquet

Di accentuata tipicità, fruttato, floreale con
note di agrumate e sentori speziati • Fruity
and flowered with citrus notes and spicy scents

Sapore • Flavour

Ben strutturato, armonico e persistente, buona mine-
ralità • Harmonious and elegant structure, pleasant
sensation of minerality and a long persistent ending

Temperatura di servizio • Best Served

12°C

Grado • Alcohol Content

12,5%vol.

Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

Chardonnay

Tipo di vino • Kind of Wine

Bianco secco • White dry

Varietà d'uva • Grapes

Chardonnay

Affinamento • Ageing

4 mesi in acciaio • 4 months in stainless steel

Colore • Colour

Giallo paglierino intenso • Intense straw yellow

Profumo • Bouquet

Floresale, fresco, intenso e con sentori di frutti esotici • Flowered, fresh with exotic fruits notes

Sapore • Flavour

Corposo, vellutato, ottima struttura e tannicità bilanciata • Well balanced, soft and full-bodied

Temperatura di servizio • Best Served

12°C

Grado • Alcohol Content

13%vol.





Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

Barbera

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso secco • Dry red

Varietà d'uva • Grapes

Barbera

Affinamento • Ageing

6 mesi in acciaio • 6 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosso rubino • Ruby red

Profumo • Bouquet

Fragrante e fruttato • Fragrant and fruity

Sapore • Flavour

Equilibrato e di facile bevibilità
Well balanced and fruity

Temperatura di servizio • Best Served

18°C

Grado • Alcohol Content

12,5%vol.

Barbera del Monferrato

Denominazione di Origine Controllata

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso secco • Dry red

Varietà d'uva • Grapes

Barbera

Affinamento • Ageing

6 mesi in acciaio • 6 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosso rubino intenso • Intense ruby red

Profumo • Bouquet

Intenso di frutti rossi

Intense with red fruits scents

Sapore • Flavour

Equilibrato, intenso e brioso • Well balanced,
intense and lively

Temperatura di servizio • Best Served

18°C

Grado • Alcohol Content

12,5%vol.





Monferrato

Denominazione di Origine Controllata

Dolcetto

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso secco • Dry red

Varietà d'uva • Grapes

Dolcetto

Affinamento • Ageing

6 mesi in acciaio • 6 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosso rubino intenso • Intense ruby red

Profumo • Bouquet

Evidenti note di frutti rossi, leggermente speziato • Clear notes of red fruits, slightly spicy

Sapore • Flavour

Corposo e vellutato, armonico • Full-bodied, velvety and harmonious

Temperatura di servizio • Best Served

18°C

Grado • Alcohol Content

12,5%vol.

Monferrato

Denominazione di Origine Controllata

Chiaretto

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosato secco • Rosè wine

Varietà d'uva • Grapes

Grignolino

Affinamento • Ageing

4 mesi in acciaio • 4 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosa tenue con note aranciate
Light pink with orange shades

Profumo • Bouquet

Floresale con note di acacia e miele, sentori di
frutta esotica • Flowered with acacia and elder
notes and exotic fruits hints

Sapore • Flavour

Armonico e persistente, buona mineralità ed
acidità • Harmonious and persistent, good
minerality and acidity

Temperatura di servizio • Best Served

12°C

Grado • Alcohol Content

12,5%vol.





Vino Rosato

Frizzante

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosato frizzante • Sparkling rosè

Varietà d'uva • Grapes

Grignolino

Affinamento • Ageing

4 mesi in acciaio • 4 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosa tenue con note aranciate
Light pink with orange and “onion skin” shades

Profumo • Bouquet

Floresale con note di acacia e miele, sentori di frutta esotica, leggero speziato • Flowered with acacia and honey notes and exotic fruits hints, slightly spicy

Sapore • Flavour

Armonico e persistente, buona mineralità ed acidità, brioso • Harmonious and persistent, good minerality and acidity, lively

Temperatura di servizio • Best Served

12°C

Grado • Alcohol Content

12,5%vol.





Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

Bonarda

Frizzante

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso secco • Dry red

Varietà d'uva • Grapes

Bonarda

Affinamento • Ageing

6 mesi in acciaio • 6 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosso rubino intenso • Intense ruby red

Profumo • Bouquet

Evidenti sentori di frutti rossi, leggermente balsamico • Clear notes of red fruits, slightly balsamic

Sapore • Flavour

Asciutto, corposo, brioso e di lunga durata
Dry, full-bodied, lively and prolonged

Temperatura di servizio • Best Served

18°C

Grado • Alcohol Content

13%vol.

Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

Cortese

Frizzante

Tipo di vino • Kind of Wine

Bianco secco • White dry

Varietà d'uva • Grapes

Cortese

Affinamento • Ageing

4 mesi in acciaio • 4 months in stainless steel

Colore • Colour

Giallo paglierino

Straw yellow

Profumo • Bouquet

Floreale, fresco, con evidenti sentori di frutti esotici • Flowered, fresh with strong exotic fruits scent

Sapore • Flavour

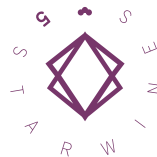
Vellutato, corposo, buona mineralità, brioso
Soft, full-bodied, good minerality and lively

Temperatura di servizio • Best Served

12°C

Grado • Alcohol Content

12%vol.





Spumante

Metodo Classico

Tipo di vino • Kind of Wine

Spumante • Sparkling wine

Varietà d'uva • Grapes

Chardonnay

Affinamento • Ageing

4 mesi in acciaio, minimo 12 mesi in bottiglia
4 months in stainless steel and a further 12
months refinement in bottle before selling

Colore • Colour

Giallo paglierino
Straw yellow

Profumo • Bouquet

Floreale, agrumato con note di lievito, leggero
fruttato • Flowered, citrus with hints of yeast,
light fruity

Sapore • Flavour

Corposo, vellutato, ottima mineralità, bilan-
ciata acidità • Full-bodied, velvety, excellent
minerality and well balanced in acidity

Temperatura di servizio • Best Served

12°C

Grado • Alcohol Content

13%vol.





Spumante Brut

Metodo Charmat

Tipo di vino • Kind of Wine

Spumante Charmat • Charmat method

Varietà d'uva • Grapes

Chardonnay

Affinamento • Ageing

4 mesi in acciaio • 4 months in stainless steel

Colore • Colour

Giallo paglierino

Straw yellow

Profumo • Bouquet

Floresale, leggero agrumato con note di fermentazione • Flowered, light citrus with notes of fermentation

Sapore • Flavour

Morbido e corposo, ottima mineralità, brioso
Soft and full-bodied, excellent minerality and lively

Temperatura di servizio • Best Served

12°C

Grado • Alcohol Content

12,5%vol.

PANTAREI

Malvasia Spumante

Denominazione di Origine Controllata

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso dolce • Sweet red

Varietà d'uva • Grapes

Malvasia

Affinamento • Ageing

4 mesi in acciaio • 4 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosso rubino con lievi sfumature aranciate
Ruby red

Profumo • Bouquet

Sentore tipico di rosa e frutti rossi, con alcune note speziate, talvolta balsamiche • Typical scent of rose and red fruits with some spicy notes, sometimes balsamic

Sapore • Flavour

Dolce, armonico, ottima mineralità • Sweet, harmonious with a good minerality, lively

Temperatura di servizio • Best Served

10°C

Grado • Alcohol Content

7%vol.





Moscato d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Tipo di vino • Kind of Wine

Bianco dolce • Sweet white

Varietà d'uva • Grapes

Moscato

Colore • Colour

Giallo paglierino
Straw yellow

Profumo • Bouquet

Tipicamente aromatico, con sentori di agrumi e rosa che lo caratterizzano, intenso
Typically aromatic with hints of citrus, honey and rose that characterize it, intense

Sapore • Flavour

Ben equilibrato e di buona morbidezza e consistenza • Balanced between acidity and sweetness, fresh with an elegant and persistent fragrant ending

Temperatura di servizio • Best Served

10°C

Grado • Alcohol Content

5%vol.

ROSA D'AMORE

Malvasia di Casorzo

Denominazione di Origine Controllata

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso dolce • Sweet red

Varietà d'uva • Grapes

Malvasia

Affinamento • Ageing

6 mesi in acciaio • 6 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosso rubino • Ruby red

Profumo • Bouquet

Sentore tipico di rosa e frutti rossi, leggermente agrumato • Typical scent of rose and red fruits, slightly citrusy

Sapore • Flavour

Dolce, armonico, strutturato, buona mineralità • Sweet, harmonious, structured with good minerality

Temperatura di servizio • Best Served

10°C

Grado • Alcohol Content

5%vol.





37,5 cl

Malvasia di Casorzo

Denominazione di Origine Controllata

Passito

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso dolce da uve passite • Sweet red from dried grapes

Varietà d'uva • Grapes

Malvasia

Affinamento • Ageing

8 mesi in acciaio • 8 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosso rubino con intense note viola
Ruby red with purple shades

Profumo • Bouquet

Frutta rossa matura, evidenti note balsamiche e speziate • Ripe red fruits, strong balsamic and spicy notes

Sapore • Flavour

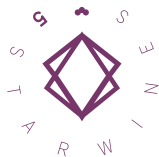
Dolce e corposo, vellutato, ottima struttura e tannicità bilanciata • Sweet and full-bodied, soft, well structured with well balanced tannins

Temperatura di servizio • Best Served

18°C

Grado • Alcohol Content

14,5%vol.



Malvasia di Casorzo

Denominazione di Origine Controllata

Tipo di vino • Kind of Wine

Rosso dolce • Sweet red

Varietà d'uva • Grapes

Malvasia

Affinamento • Ageing

4 mesi in acciaio • 4 months in stainless steel

Colore • Colour

Rosso rubino • Ruby red

Profumo • Bouquet

Sentore tipico di rosa e frutti rossi • Typical scent of rose and red fruits

Sapore • Flavour

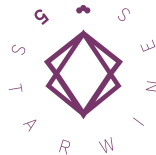
Dolce, armonico, buona mineralità • Sweet, harmonious with good minerality

Temperatura di servizio • Best Served

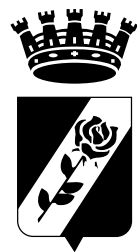
10°C

Grado • Alcohol Content

5,5%vol.







*Solo sul territorio
di Casorzo è presente
il Bialbero, un ciliegio
nato su un gelso!*

*Only in Casorzo
there is the Bialbero,
a cherry tree born on
a mulberry tree!*





Cantina di Casorzo S.A.C.

Via San Lodovico, 1
14032 Casorzo (ASTI) Italia
Tel e Fax: +39 0141 92 92 29
casorzodoc@gmail.com

www.casorzodoc.it

 @cantina_di_casorzo

 @casorzodoc

 tripadvisor®