



Cantina di Casorzo
S.A.C.

MALVASIA DI CASORZO D.O.C.

SCHEMA TECNICA

UVA – DA VITIGNO	Malvasia di Casorzo in purezza.
ZONA VIGNETI	Comune di Casorzo e zone limitrofe
TERRENO	Calcareo argilloso tufaceo
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.
TENORE ALCOLICO	5,5 % in volume

SCHEMA ORGANOLETTICA

COLORE E ASPETTO	Rosso rubino vivo. Vivace con spuma.
PROFUMO	Caratteristico, ricordante la fragranza della rosa.
SAPORE	Dolce e gradevolmente aromatico.
PROFILO SENSORIALE	Aromi riconosciuti: domina il sentore di rosa Aspetti gustativi: vivo, fresco e piacevolmente dolce.

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	10 – 12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Dessert, macedonie, come aperitivo e occasioni di festa