

Malvasia di Casorzo DOC Spumante "Varmasia"



Scheda Tecnica

Uva – da vitigno	Malvasia di Casorzo in purezza da uve selezionate.
Zona vigneti	Comune di Casorzo e zone limitrofe.
Terreno	Arenarie calcariche con affioramenti di gesso e argille.
Tecnica di coltivazione	Impianto tipo Guyot. Inerbimento del terreno e lavorazione meccanica sottofila. Trattamenti anticrittogamici come da disciplinare SQNPI.
Tecnica di vinificazione	Pressatura soffice delle uve, spumantizzazione in autoclave per ottenere l'elegante "perlage". Riposo per 4 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

Scheda Organolettica

Colore e aspetto	Rosso rubino lieve con sfumature arancio. Spuma e perlage persistenti.
Profumo	Profumi di rosa e lampone.
Sapore	Dolce e agrumato.

Consigli

Temperatura di consumo	4– 6°C
Abbinamenti Gastronomici	Adatto a cioccolato, frutta, pasticceria.