Malvasia di Casorzo DOC

Il vino Malvasia di Casozo DOC rappresenta la tradizionale vinificazione dell'uva Rossa Malvasia dalla quale otteniamo un vino rosso giovane, a bassa gradazione alcolica, gradevolmente frizzante e dolce.

Vitigno	Malvasia 100%
Grado alcolico Svolto: 5 %	**Grado alcolico totale: 13 % Vol**
Ubicazione del vigneto	I vigneti sono situati nel comune di Casorzo Monferrato (Asti), nel cuore del Monferrato, patrimonio vitivinicolo piemontese di riconosciuto pregio. Esposizione prevalentemente a sud, altitudine circa 270-280 metri s.l.m
Età delle viti	circa 25 anni
Tipo di suolo	terreno calcareo-argilloso
Vendemmia	manuale in vigneti collinari impiantati nelle zone più soleggiate e meglio esposte al sole

Vinificazione

Macerazione	Macerazione pellicolare prefermentativa, dopo pigiatura soffice
Fermentazione	In autoclave, a temperatura controllata, in modo da ottenere una gradevole spuma e conservare tutti gli aromi del vitigno aromatico “Malvasia”.
Affinamento	Il vino viene affinato in contenitori di acciaio, illimpidito per decantazione naturale travasando più volte il prodotto, fino all’estate successiva alla vendemmia. Ulteriore affinamento di sei mesi in bottiglia
Colore	Rosso Rubino con riflessi violecei
Olfatto	Intensi aromi primari varietali da uva malvasia, floreale e fruttato
Palato	Elegante, intenso e corposo. Delicatamente dolce, senza essere stucchevole, poiché ben equilibrato con la sua acidità.
Caratteristiche	Il sapore, piacevolmente dolce, fresco per la moderata alcolicità e giusta sapidità è morbido e ricco di sensazioni floreali e fruttate proprie dell’uva malvasia; molto lunga ed intensa la persistenza aromatica.
Abbinamenti	Vino da dessert per eccellenza, accompagna bene la pasticceria fresca, torte farcite, il classico panettone, ogni genere di pasticceria da forno e la frutta. Ideale con i dolci al cioccolato e con la confettura di frutti rossi. Per meglio apprezzare il suo straordinario bouquet, si consiglia di servirlo nella classica coppa di cristallo.
Temperatura di servizio	5 - 8 °C