

Malvasia di Casorzo DOC



Scheda Tecnica

Uva – da vitigno	Malvasia di Casorzo in purezza.
Zona vigneti	Comune di Casorzo e zone limitrofe.
Terreno	Arenarie calcарiche 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	Macerazione di 2 giorni in vinificatori a temperatura controllata ottenendo una fermentazione parziale. Flottazione e filtrazione a tangenziale. Rifermentazione naturale in autoclave per la presa di spuma.

Scheda Organolettica

Colore e aspetto	Rosso rubino tenue.
Profumo	Fini aromi fruttati e floreali.
Sapore	Dolce con sentori di rosa, ribes, lampone e ciliegia

Consigli

Temperatura di consumo	4 – 10°C
Abbinamenti Gastronomici	Adatto a dolci, cioccolato, frutta e frutta secca.