



Cantina di Casorzo
S.A.C.

MONFERRATO DOC DOLCETTO

SCHEMA TECNICA

UVA – DA VITIGNO	Dolcetto in purezza.
ZONA VIGNETI	Comune di Casorzo e zone limitrofe
TERRENO	Calcereo argilloso tufaceo
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno.
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Diraspigiatura, fermentazione a temperatura controllata, 7giorni di macerazione
TRATTAMENTI EFFETTUATI	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a –5°C. Filtrazione finale prima dell’imbottigliamento. Imbottigliamento tramite filtrazione sterilizzante.
TENORE ALCOLICO	12,50 % in volume.

SCHEMA ORGANOLETTICA

COLORE E ASPETTO	Rosso rubino intenso. Fermo.
PROFUMO	Evidenti note di frutti rossi, leggermente speziato
SAPORE	Corposo e vellutato, armonico
PROFILO SENSORIALE	Aromi riconosciuti: marasca e frutti di bosco Aspetti gustativi: nota mandorlata ed una giusta morbida tannicità.

CONSIGLI

TEMPERATURA DI CONSUMO	18-20 °C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Vino “a tutto pasto” per eccellenza. Gradito dai palati più esigenti.