



Cantina di Casorzo
S.A.C.

MALVASIA DI CASORZO D.O.C. SPUMANTE “PANTAREI”

SCHEDA TECNICA

UVA — DA VITIGNO	Malvasia di Casorzo in purezza.
ZONA VIGNETI	Comune di Casorzo e zone limitrofe
TERRENO	Calcereo argilloso e tufaceo
TECNICA DI COLTIVAZIONE	Impianto tipo Guyot e a cordone. Aratura e fresatura del terreno. Trattamenti anticrittogamici in caso di necessità.
TECNICA DI VINIFICAZIONE	Parziale fermentazione in serbatoi termo controllati con successivo arresto della fermentazione con filtrazioni e refrigerazioni.
TRATTAMENTI EFFETTUATI	Mantenimento allo stato dolce in serbatoi frigoriferi. Successiva spumantizzazione tramite rifermentazione in autoclave con ottenimento del "perlage" in sovrappressione. Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento.
TENORE ALCOLICO	7 % in volume.

SCHEDA ORGANOLETTICA

COLORE E ASPETTO	Rosso rubino tenue vivo. Spuma eperlage persistente.
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	8-12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Dessert, come aperitivo e in ogni occasione di festa.