



*Cantina di Casorzo*  
S.A.C.

## MALVASIA DI CASORZO D.O.C.

### SCHEMA TECNICA

<b>UVA – DA VITIGNO</b>	Malvasia di Casorzo in purezza.
<b>ZONA VIGNETI</b>	Comune di Casorzo e zone limitrofe
<b>TERRENO</b>	Calcareo argilloso tufaceo
<b>TECNICA DI COLTIVAZIONE</b>	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno. Trattamenti anticrittogamici in caso di necessità
<b>TECNICA DI VINIFICAZIONE</b>	Parziale fermentazione in serbatoi termocontrollati con successivo arresto della fermentazione con filtrazioni e refrigerazioni
<b>TRATTAMENTI EFFETTUATI</b>	Mantenimento allo stato dolce in serbatoi frigoriferi. Leggera rifermentazione in autoclave per l'ottenimento di leggera sovrappressione. Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento.
<b>TENORE ALCOLICO</b>	5,5 % in volume

### SCHEMA ORGANOLETTICA

<b>COLORE E ASPETTO</b>	Rosso rubino vivo. Vivace con spuma.
<b>PROFUMO</b>	Caratteristico, ricordante la fragranza della rosa.
<b>SAPORE</b>	Dolce e gradevolmente aromatico.
<b>PROFILO SENSORIALE</b>	<b>Aromi riconosciuti:</b> domina il sentore di rosa <b>Aspetti gustativi:</b> vivo, fresco e piacevolmente dolce.

### CONSIGLI

<b>TEMPERATURA DI CONSUMO</b>	10 – 12°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Dessert, macedonie, come aperitivo e occasioni di festa