



DULCEM

MALVASIA DI CASORZO DOLCE D.O.C.

La Malvasia di Casorzo è un rarissimo vitigno a bacca rossa presente solo nel comune di Casorzo, nell'Astigiano, quindi un Autoctono per eccellenza. E' un vitigno aromatico, unico nel suo genere, che sprigiona fragranze e delicati sentori di rosa e pesca bianca.

Dulcem ne è una versione vinificata dolce petillant, prodotta da vigne con esposizione sud - sud ovest. La grandissima bevibilità di questo vino si deve alla sua fragranza, ma altresì alla sua freschezza e al limitato contenuto alcolico. Servire alla temperatura di 8-10° C.

Denominazione

Malvasia di Casorzo D.O.C.

Annata

2016

Zona di Produzione

Casorzo (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Malvasia Di Casorzo

Quantità prodotta

N° 4.133

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. Vigneto di 25 anni con esposizione sud, sud/ovest.

Vinificazione / Affinamento

Pigiadiraspatura e macerazione a freddo per 2 giorni a + 3°C. Pressatura soffice. Fermentazione isobarica in autoclave per non disperdere aromi e gas naturali.

Colori / Riflessi

Rosso intenso con delicati riflessi purpurei.

Profumo

Aromatico intenso con note di fragoline di bosco, lamponi, mirtilli e delicati sentori di rosa selvatica.

Palato

Dolce e tannico allo stesso tempo, fresco e delicato con una buona vivacità e sensazioni di frutti rossi, fragola e fiori freschi.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 5,5% vol.

Acidità totale: 5,4 g/l

PH: 3,3

Zuccheri residui: 120 g/l

Estratto secco Totale: 140 g/l