



NECTAR

MALVASIA DI CASORZO D.O.C. PASSITO

Nectar è una Malvasia Rossa Passita ottenuta con appassimento naturale di un solo grappolo per pianta tramite torsione del peduncolo quando la stagione lo consente, oppure appassimento su graticci con pressatura a fine anno. Colore rosso intenso, sprigiona note fruttate di fragoline di bosco e confettura di frutti rossi.

E' un passito di grande struttura con delicate note di sciroppo di mirtillo e frutta naturale.

Servire alla temperatura di 8-10° C.

Denominazione

Malvasia di Casorzo D.O.C. Passito

Zona di Produzione

Montemagno - Casorzo (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Malvasia di Casorzo

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

Pigiatura soffice con macerazione prefermentativa a freddo su uve appassite naturalmente in vigna o su graticci in cantina. Andamento prefermentativo lento per 3 mesi in piccoli fusti di legno di rovere di secondo passaggio.

Colori / Riflessi

Rosa intenso con riflessi porpora.

Profumo

Aromatico, balsamico intenso con note fruttate e sentori di fragolina di bosco e confettura di frutti rossi.

Palato

Dolce, pieno ed armonico con grande struttura e buon equilibrio dolce-acido. Delicate note di frutta matura e sciroppo di mirtillo.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 11,5% vol.

Acidità totale: 7,0 g/l

PH: 3,5

Zuccheri residui: 191,5 g/l

Estratto secco Totale: 231,4 g/l