



## NECTAR

### MALVASIA DI CASORZO D.O.C. PASSITO

Nectar ist ein Malvasia Rossa Passita, der durch das natürliche Trocknen einer Weintraube pro Weinstock durch die Torsion des Stiels gewonnen wird, wenn die Jahreszeit dies zulässt, oder durch Antrocknung auf der Darre mit Pressen am Ende des Erntejahres. Farbe intensiv rot, fruchtige Note von Walderdbeeren und Konfitüre roter Früchte. Strohwein (Passito) mit großer Struktur und zarten Noten von Heidelbeersirup und natürlichen Früchten. Trinktemperatur 8-10° C.

#### Benennung

Malvasia di Casorzo D.O.C. Passito

#### Produktionsgebiet

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

#### Farben / Reflexe

Intensiv rot mit purpurroten Reflexen.

#### Aroma

Stark aromatisch, fruchtige Note mit Anklängen an Waldbeeren und Konfitüre roter Früchte.

#### Geschmack

Süß. Voll und harmonisch mit großer Struktur und ausgeglichen süß-saurer Geschmacksnote. Delikate Noten in Richtung reife Frucht und Heidelbeersirup.

#### Alkoholgehalt

13% vol.