



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.

Zona di Produzione

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

Colori / Riflessi

Rosso intenso con delicati riflessi purpurei.

Profumo

Aromatico intenso con note di fragoline di bosco, lamponi, mirtili 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.

Gradazione alcolica

5,5% vol.

Tenuta Montemagno

La Tenuta Montemagno si
estende su ben 4 comuni
dell'Astigiano, uno
di questi è Casorzo
zona
dell'autoctona
o m o n i m a
Malvasia di
Casorzo D.O.C.
DULCEM
una Malvasia Nera

vinificata dolce, prodotta
con uve da vigneti con
esposizioni ottimali.
Sprigiona intense
fragranze
e delicati
profumi di rosa.
Servire
preferibilmente
alla temperatura
di 10-12° C.

Dulcem

MALVASIA
DI CASORZO

denominazione di origine controllata

