



VINI MACCAGNO

MALVASIA DI CASORZO D.O.C.



Descrizione generale:

La Malvasia di Casorzo ha una storia antica e la presenza in Monferrato, come vino importato, si fa risalire al XIII secolo. Probabilmente dal porto greco di Monenvasaia, grazie a navigatori veneziani abili nei commerci, arrivarono le prime viti di malvasia che erano dette anche uve greche. La Malvasia è prodotta in Piemonte nei comuni di Casorzo e zone limitrofe comprese nel disciplinare di produzione. La raccolta in genere avviene alla fine di settembre. La Malvasia è ben nota agli enologi per gli aromi particolari, tutti di elevata finezza. I descrittori percepiti: fruttati e floreali in particolare rosa, pesca, albicocca, ribes e lampone.





VINI **M**ACCAGNO

MALVASIA DI CASORZO D.O.C.



Denominazione: Malvasia di Casorzo D.O.C.
Denominazione di origine controllata.

Aspetto: Rosso rubino vivo, vivace con spuma.

Profumo: Caratteristico, fragranza della rosa.

Sapore: Dolce e gradevolmente aromatico.

Retro etichetta

Malvasia di Casorzo D.O.C.

Denominazione di origine controllata.

Proviene da una zona nella quale vengono coltivati gli antichi vitigni del Malvasia. Il vino che ne deriva è un rosso di carattere, dal sapore dolce e fruttato, particolarmente adatto ad accompagnare frutta di stagione e fine pasticceria.

Va servito fresco alla temperatura di 6-8 °C.

Abbinamenti gastronomici: Dessert, macedonie, come aperitivo e in occasioni di festa.

Temperatura di servizio: 6-8° C.

TAGS: D.O.C., Dolce, Frizzante, Malvasia, Rosso.

Gradazione: 5% vol.

Formati disponibili: bottiglia 0,75L.

Imbottigliato da IT AT 618
per vini Maccagno S.a.S. - Ferrere - Italia

Contiene solfiti.

Prodotto in Italia.

75 cl e 5,5% vol.