



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.