

CASORZO DOC "VOULET"



Colore

Rosso rubino tendente al cerasuolo.

Profumo

Aroma fragrante, fruttato e floreale dove spicca la rosa.

Gusto

Dolce, fresco, delicato. Mantiene inalterato il tipico sapore del mosto appena spremuto.

Abbinamenti

Pasticceria secca e dolci in genere, è ottimo anche con macedonie, in particolar modo pesche, al posto dello zucchero o con gelati alla crema. Particolarmente adatto anche come componente di aperitivi

Come servire

Temperatura di servizio 8-10°.

Conservazione

Le bottiglie vanno conservate al riparo dalla luce in ambienti freschi. Per gustarne a pieno la fragranza va consumato entro un anno e mezzo, massimo due.

Lavorazione

Vinificato a temperatura controllata in vasche d'acciaio refrigeranti, viene tenuto con la buccia solo per uno, due giorni. Svinato viene posto in autoclavi ad una temperatura di 0°.

Vitigni

Malvasia di Casorzo. E' un vitigno autoctono coltivato solo nel comune di Casorzo e in parte del territorio dei comuni confinanti.