

Casale Marchese



Cortesia

Uve: Malvasia del Lazio, Trebbiano

Vigneti: Vigneti di proprietà dell'Az. Agr. Casale Marchese, le viti sono allevate a cordone speronato, su un suolo di origine vulcanica.

Densità ceppi/ha 4.000. La resa media di uva per ceppo è di 2 kg.

Vinificazione: Raccolta manuale in cassette forate da 15kg Appassimento su graticci fino all'ottenimento del voluto grado zuccherino. Pressatura soffice. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica termocontrollata in barriques. Affinamento di un anno in barriques. Assemblaggio ed imbottigliamento nel mese di marzo.

Profumo: Si presenta molto fruttato con profumi floreali di gelsomino ed evidenti sentori di miele d'acacia e vaniglia.

Sapore: Gusto elegante, con sensazioni dolci ma non stucchevoli e un retrogusto avvolgente. Vino dolce con una doppia eleganza, che lo rende ottimo compagno non solo di dolci raffinati e secchi ma anche di paté e formaggi.

Abbinamenti: Formaggi erborinati, foie gras, pasticceria secca

Note Tecniche:

Alcol: 14,28%

Zuccheri residui: 00 g/l

Acidità totale: 5,55 g/l

pH: 3,41

Estratto totale: 26,50 g/l

Bottiglia: 750 m