



Solatio – Malvasia Passito



Vitigno Malvasia di Casorzo 100%

Terreno di produzione Vigneto di proprietà nel comune di Casorzo d'Asti

Vinificazione Le uve di malvasia subiscono l'appassimento in cassette e nel mese di gennaio avviene la pigiatura. La fermentazione avviene in barrique ad opera di lieviti autoctoni e si svolge in modo estremamente lento arrestandosi poi naturalmente grazie alla densità e alla ricchezza della materia prima.

Gradazione Alcolica 13,5% vol di alcool svolto con un residuo zuccherino di 135 gr/lt

Caratteristiche Organolettiche Alla vista si presenta con un colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei, all'olfatto si notano sensazioni di rosa, uva spina e foglie di tè mentre al palato le note di rosa sono molto intense con una giusta dolcezza.

Temperatura di servizio È consigliabile servirlo alla temperatura di 14°-16° C

Accostamenti Gastronomici Ideale con formaggi e biscotti secchi.

Confezioni da 12 bottiglie

Azienda Agricola Cascina Moncucchetto

Cascina Moncucchetto - 14032 - Casorzo (AT)

Tel. 0141 929139 - Fax 0141 929963

www.moncucchetto.it - e-mail: info@moncucchetto.it