



## TM ROSES

### MALVASIA DI CASORZO D.O.C. SPUMANTE

TM ROSES è una Malvasia Rossa spumante, vinificata in rosè, spumantizzata con metodo Charmat e vinificata in dolce.

Si presenta fresca, fragrante e delicata. Agli intensi profumi di rosa che contraddistinguono questo vitigno si aggiunge la complessità aromatica della crosta di pane conferita dai lieviti di presa di spuma.

Servire alla temperatura di 8-10° C.

#### Denominazione

Malvasia di Casorzo D.O.C. Spumante

#### Zona di Produzione

Casorzo (Asti) - Monferrato  
Vitigno 100% Malvasia di Casorzo

#### Quantità prodotta

N° 1500

#### Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica.

Vigneto di 25 anni con esposizione sud, sud-ovest.

#### Vinificazione / Affinamento

Pigiadiraspatura e macerazione di un solo giorno a freddo. Pressatura soffice.

Spumantizzato con metodo Charmat.

#### Colori / Riflessi

Rosa con delicati riflessi rubino.

#### Profumo

Aromatico e al tipico profumo di rosa che contraddistingue il vitigno, si aggiunge la complessità aromatica della crosta di pane conferita dai lieviti di presa di spuma.

#### Palato

Dolce, fresco e delicato con una buona vivacità e delicate sensazioni di frutti rossi e fiori freschi.

#### Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 7% vol.

Acidità totale: 5,52 g/l

PH: 3,25

Zuccheri residui: 104 g/l

Estratto secco Totale: 24 g/l

#### Percentuale Anidride Solforosa

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di anidride solforosa totale di 90 mg/l.



## TM ROSES

**MALVASIA DI CASORZO D.O.C. SPUMANTE**

La Malvasia di Casorzo, vino autoctono per eccellenza, racchiude profumi e aromi delicati, ma intensi, valorizzati dalla nostra vinificazione dolce, passita e spumantizzata.

Interpretazioni capaci di creare grande apprezzamento e interesse da parte delle principali Guide, che hanno premiato la nostra Malvasia con Corone e Medaglie, Grappoli e Stelle.

2018

