



## NECTAR

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

Nectar è una Malvasia Rossa Passita ottenuta con appassimento naturale di un solo grappolo per pianta tramite torsione del peduncolo quando la stagione lo consente, oppure appassimento su graticci con pressatura a fine anno. Colore rosso intenso, sprigiona note fruttate di fragoline di bosco e confettura di frutti rossi.

E' un passito di grande struttura con delicate note di sciroppo di mirtillo e frutta naturale.

Servire alla temperatura di 8-10° C.

#### Denominazione

Malvasia di Casorzo D.O.C. Passito

#### Zona di Produzione

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

#### 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

Pigiatura soffice con macerazione prefermentativa a freddo su uve appassite naturalmente in vigna o su graticci in cantina. Andamento prefermentativo lento per 3 mesi in piccoli fusti di legno di rovere di secondo passaggio.

#### Colori / Riflessi

Rosa intenso con riflessi porpora.

#### Profumo

Aromatico, balsamico intenso con note fruttate e sentori di fragolina di bosco e confettura di frutti rossi.

#### Palato

Dolce, pieno ed armonico con grande struttura e buon equilibrio dolce-acido. Delicate note di frutta matura e sciroppo di mirtillo.

#### Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 13% vol.

Acidità totale: 7,19 g/l

PH: 3,4

Zuccheri residui: 129 g/l

Estratto secco Totale: 154 g/l

#### Percentuale Anidride Solforosa

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di anidride solforosa totale di 105 mg/l.