



ACQUISTATO IL .....

"Brigantino" Malvasia di Casorzo DOC 2024

2024

## Morbido e avvolgente



Svinando

100% Malvasia di Casorzo, vitigno tanto raro quanto interessante, questo Brigantino targato Accornero. La Malvasia di Casorzo contiene naturalmente un livello significativo di zuccheri negli acini e per questo sono in grado di conferire ai vini una caratteristica dolcezza che chiaramente può variare a seconda della vinificazione. Si tratta, in tutti i casi, di un vino gradevolmente aromatico, caratterizzato da profumi intensi e un intenso carattere fruttato. Prodotto per la prima volta nel 1982, questo Brigantino nasce da una vinificazione con le bucce a bassa temperatura. Dopo la stabilizzazione a freddo, il vino viene imbottigliato nel mese di gennaio successivo alla vendemmia. Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, al naso regala intensi profumi di fiori bianchi, come gelsomino e acacia, con note di pesca matura e agrumi. In bocca, invece, è morbido e avvolgente, con un buon equilibrio tra freschezza e frutta. Servito fresco, accompagna bene crostate di frutta e biscotti. Ottimo con frutta fresca o come aperitivo fresco e leggero.

Una bella storia familiare. Gli Accornero, infatti, sono orgogliosamente proprietari viticoltori da ben cinque generazioni. E dal 1897 continuano con la stessa passione e lo stesso impegno che animò inizialmente il bisnonno Bartolomeo a produrre vini di alta qualità. Accornero si trova nel cuore del Monferrato, in un'area definita terra di Barbera e Grignolino. La cantina si trova nel Comune di Vignale Monferrato. Qui c'è Ca' Cima, con una superficie vitata di 25 ettari. L'obiettivo della famiglia è produrre vini fortemente legati al territorio. Per farlo, gestiscono i vigneti in modo rispettoso della terra e dell'ambiente e, dopo la vendemmia (a mano) i grappoli migliori vengono condotti in una cantina che è dotata di tutte le tecnologie più moderne. Innovazione, dunque, ma anche tanta tradizione, dato che tutti i processi produttivi restano gli stessi di un tempo.

### La Vigna

**Terreno** Calcareo argilloso

**Esposizione** Est

**Allevamento** Spalliera

### Densità imp.

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Piemonte

**Uve** Malvasia di Casorzo 100%

**Gradazione** 5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** Entro 4 anni

**Abbinamento** Dessert

**Vinificazione** vinificazione con le bucce a bassa temperatura, no malolattica; dopo la stabilizzazione a freddo viene imbottigliato in gennaio

**Sensazioni** Fresco, dolce e fruttato

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821