ACQUISTATO IL .....

"Brigantino" Malvasia di Casorzo DOC 2024 2024

Morbido e avvolgente

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 famigliare. 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821