



NECTAR *Passito di Malvasia*

Tenuta Montemagno

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. È un passito di grande struttura con delicate note di sciroppo di mirtillo e frutta naturale. Servita alla temperatura di 10° è ottimo abbinamento per formaggio stagionati ed erborinati, nonché per pasticceria secca e cioccolato.

Denominazione: Vino da uve appassite

Zona di Produzione: Montemagno (Asti) Monferrato.

Vitigno: 100% Malvasia Di Casorzo

Vinificazione e 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 e riflessi: rosa intenso con riflessi porpora.

Profumo: aromatico intenso con note fruttate e sentori di fragolina di bosco e confettura di frutti rossi.

Sapore: dolce. Pieno e armonico con grande struttura e buon equilibrio dolce-acido. Delicate note di frutta matura e sciroppo di mirtillo.

Abbinamenti: Ottimo con dolci e per tutti i tipi di formaggi freschi e stagionati nonché con pasticceria, frutta secca e cioccolato. Ideale per concludere la giornata in compagnia di un buon libro.



37,5 cl