



ROSATUM *Malvasia di Casorzo*

Tenuta Montemagno

Rosatium 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 aggiunge la complessità aromatica della crosta di pane conferita dai lieviti di presa di spuma.

Servita a 8° è un ottimo finale di pasto o un perfetto abbinamento a dolci di pasticceria.

Denominazione: Malvasia di Casorzo D.O.C. Spumante V.S.Q.P.R.D.

Zona di Produzione: Casorzo (Asti) – Monferrato.

Vitigno: 100% Malvasia Di Casorzo

Vinificazione e affinamento: pigiadiraspatura e macerazione di un solo giorno a freddo. Pressatura soffice. Spumantizzato con metodo Charmat.

Colori e 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.

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

Abbinamenti: ottimo a fine pasto specie con dolci di pasticceria.



75 cl