



*comune di Vignale Monferrato;  
foglio di mappa n° 1; ha 0.982;  
particelle 227,261, 260  
esposizione est; 216 m slm*

**Varietà utilizzata:**

Malvasia di Casorzo

**Primo anno di produzione:**

1982

**Forma d'allevamento  
e sistema di potatura:**

allevamento a spalliera,  
potatura invernale guyot

**Anno di impianto:**

1979

**Resa:**

70 hl per ettaro

**Processo di fermentazione:**

vinificazione con le bucce  
a bassa temperatura,  
no malolattica

dopo la stabilizzazione a freddo  
viene imbottigliato in gennaio

**DEGUSTAZIONE:**

*servire fresco  
con crostate di frutta,  
krumiri e biscotti secchi;  
ottimo con frutta fresca  
e come aperitivo  
fresco e leggero.*

 4° C

Formati / Size / Grösse / Taille:  
0,75 L



*Municipality of Vignale Monferrato; land registry  
map sheet n° 1; ha 0.982; parcels 227, 261, 260;  
east exposure; 216 m above sea level*

**Varietà:** Malvasia di Casorzo

**First year of production:** 1982

**Training and pruning system:** espalier technique,  
traditional Guyot pruning in winter

**Year planted:** 1979

**Yield:** 70 hl per hectare

**Fermentation process:** vinification on skins at a  
low temperature; no malolactic; fermentation it  
is bottled in January, after cold stabilisation

**DRINKING SUGGESTIONS:** *serve fresh with fruit  
tarts, krumiri (typical wheat flour biscuits from  
the area) and dry biscuits in general; excellent  
with fresh fruit and as a light, fresh aperitif*

*Gemeinde Vignale Monferrato,  
Katastermappe Blatt 1, ha 0.982 Parzellen 227,  
261, 260; östliche Ausrichtung; 216 m ü.d.M.*

**Rebsorte:** Malvasia di Casorzo

**Erstes Produktionsjahr:** 1982

**Erziehungssystem und Rebschnitt:** Spalierer-  
ziehung, Guyotschnitt im Winter

**Bepflanzungsjahr:** 1979

**Ertrag:** 70 hl pro Hektar

**Fermentation:** Vinifizierung mit den Schalen  
bei niedriger Temperatur, keine malolaktische  
Gärung. Nach der Kaltstabilisierung wird der  
Wein im Januar abgefüllt.

**SERVIEREMPFEHLUNGEN:** *kühl servieren mit  
Obstkuchen, Krumiri-Keksen und trockenem  
Gebäck; ausgezeichnet mit frischem Obst und  
als Aperitif, frisch und leicht*

*Commune de Vignale Monferrato, document  
cadastral n° 1 ha 0.982- parcelles 227, 261, 260;  
exposition est; 216 m d'altitude*

**Cépage:** Malvasia de Casorzo

**Première année de production:** 1982

**Forme de conduite et taille:** conduite en espalier,  
taille hivernale Guyot

**Année de plantation:** 1979

**Rendement:** 70 hl par hectare

**Processus de fermentation:** vinification sur les  
peaux à basse température; pas de fermentation  
malolactique; après la stabilisation à froid il est  
mis en bouteille en janvier

**DÉGUSTATION:** *servir frais avec des tartes aux  
fruits, krumiri (biscuits de farine de blé  
typiquement régionaux) et autres biscuits secs;  
excellent avec des fruits et comme apéritif léger*