


 **Varietà Utilizzata:** Malvasia di Casorzo.
Primo anno di produzione: 1982
Data e modalità della raccolta:
Primi ottobre.
Durata della fermentazione: 3 - 4 giorni.
Fermentazione malolattica: No.
Note sensoriali: Splendido in estate
con frutta e biscotti.

 **Variety used:** Malvasia di Casorzo.
First year of production: 1982
Date and harvest procedures:
Beginning of October.
Fermentation length: 3 - 4 days.
Malolactic fermentation: No.
Sensory notes: Excellent in summer
time with fruit and biscuits

 **Rebsorte:** Malvasia di Casorzo.
Erstes Jahr Produktion: 1982
Datum und Erntart:
Anfang Oktober.
Gärungsdauer: 3 - 4 Tagen
Apfelmilchsäuregärung: Nein.
Ergänzende Bemerkungen: Sehr
beliebt im Sommer zu Obst und
trockenem Gebäck.

 **Variété Utilisée:** Malvasia di Casorzo.
Première année de production: 1982
Date et modalité de la récolte:
Début octobre.
Durée de la fermentation: 3 - 4 jours.
Fermentation malolactique: Non.
Notes supplémentaires: Remarquable
en été avec des fruits et des biscuits secs.

 **FORMATI**

0,75 L