

Carra di Casatico

~ Acuto ~

DENOMINAZIONE:

Colli di Parma D.o.c. Malvasia spumante extra dry.

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneti proprietà del podere di Casatico.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

Il vigneto è esposto a ovest a un'altitudine che va dai 220 ai 260 mt. s.l.m. La densità di piante per ettaro varia da 2800 a 4000. La composizione del terreno è argillosa e mediamente sassosa.

VENDEMMIA:

A mano in cassetta, tra l'ultima settimana di Agosto e la prima di Settembre.

PRODUZIONE:

70/90 quintali di uva per ettaro.

UVAGGIO:

Malvasia di Candia aromatica 100%.

VINIFICAZIONE:

Caricamento pressa dell'uva intera con sublimazione di azoto liquido, sosta macerativa di 6 ore e svinatura con resa 35%. La fermentazione alcolica dura circa 12 giorni sul finale della quale vengono chiuse le valvole dell'autoclave e indotta la presa di spuma.

AFFINAMENTO:

Minimo 6 mesi in autoclave, due mesi in bottiglia.

ABBINAMENTI:

Con il suo residuo zuccherino di 15 gr/lit è perfetto con pasta all'uovo condita con burro e parmigiano, sui salumi dolci emiliani oppure come aperitivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: fruttato, intenso e inebriante. Sapore: polposo, morbido e molto lungo.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

Da un minimo di 10000 a un massimo di 13000 a seconda delle annate.

