

Carra di Casatico

~ Arcòl ~

DENOMINAZIONE:

Rosso da tavola fermo.

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 è di 4000. La composizione del terreno è argillosa e mediamente sassosa.

VENDEMMIA:

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

PRODUZIONE:

60 quintali di uva per ettaro.

UVAGGIO:

50% Croatina, 30% Merlot, 20% Pinot nero.

VINIFICAZIONE:

Pigiadiraspatura e caricamento vinificatori, sosta prefermentativa di 2 giorni a 5 C°, innalzamento della temperatura a 25 C° e inoculo lievito, i successivi 10 giorni viene rimontato più volte al giorno, dopo la svinatura viene fatta terminare la fermentazione in barrique.

AFFINAMENTO:

12 mesi in barrique, 4 mesi in bottiglia.

ABBINAMENTI:

È un vino strutturato ed estremamente morbido, con un tannino particolarmente dolce e si abbina a carni rosse arrosto e grigliate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: intenso, penetrante, di grande impatto. Sapore: carnoso, masticabile ma al tempo stesso molto morbido.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

Da un minimo di 3500 a un massimo di 5500 a seconda delle annate.

