

*Carra di Casatico*  
~ Camerapicta ~

**DENOMINAZIONE:**

Bianco spumante brut V.S.Q.

**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 240 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, l'ultima settimana di Agosto.

**PRODUZIONE:**

60 quintali di uva per ettaro.

**UVAGGIO:**

Chardonnay 50%, Pinot nero 50%.

**VINIFICAZIONE:**

Caricamento pressa a uva intera con sublimazione di azoto liquido delle uve separate, sosta macerativa di 3 ore pressatura soffice con resa 40 %. La fermentazione alcolica dura circa 12 giorni.

**AFFINAMENTO:**

Dopo la sosta invernale viene preparato per il tiraggio, poi una volta in bottiglia sosterà per 60 mesi per la presa di spuma. Una volta effettuato il remuage viene degorgiato e rabboccato con la liqueur d'expedition.

**ABBINAMENTI:**

La sua complessità abbinata alla morbidezza lo rendono veramente a trazione integrale, ma essendo vino bianco privo di tannini forti è perfetto con pesce crudo o al vapore.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore: giallo paglierino carico. Profumo: speziato con sentori di crosta di pane e cuoio. Sapore: morbido, strutturato e complesso.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:**

circa 1500.

