



Carra di Casatico

~ Torcularia Cuor di Lambrusco ~

DENOMINAZIONE:

I.g.t. Emilia Lambrusco spumante dry.

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneto cru del podere Montefiore di Casatico.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

Il vigneto è esposto a sud est a un'altitudine che va dai 240 ai 290 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:

90/100 quintali di uva per ettaro.

UVAGGIO:

Lambrusco maestri 100%.

VINIFICAZIONE:

30% vinificazione con macerazione carbonica, 20% vinificazione in rosso tradizionale. La svinatura avviene tra i 4 e i 5 giorni dopo la vinificazione e successivamente dopo una sfeccatura statica viene mandato in spuma direttamente dalla prima fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO:

4/5 mesi in vasche d'acciaio, un mese in bottiglia.

ABBINAMENTI:

Un vino morbido e polposo particolarmente indicato in abbinamento alla torta frita condita dai nostri salumi tipici. Ottimo anche come aperitivo con finger food.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino impenetrabile. Profumo: fruttato, brioso con sentori di frutti di bosco. Sapore: morbido e polposo moderatamente tannico e acidulo.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

Da un minimo di 5000 a un massimo di 8000 a seconda delle annate.

