



*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.

