



*Carra di Casatico*

~ Eden ~

**DENOMINAZIONE:**

I.g.t. Emilia Malvasia passito.

**ZONA DI PRODUZIONE:**

Vigneti proprietà del podere di Casatico.

**CARATTERISTICHE VIGNETO:**

Il vigneto è esposto a ovest a un'altitudine che va dai 200 ai 220 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 graticci, a fine Settembre.

**PRODUZIONE:**

40 quintali di uva per ettaro.

**UVAGGIO:**

Malvasia di Candia aromatica 100%.

**APPASSIMENTO:**

Viene accatastato nei graticci in un locale aperto da 3 lati e viene indotta una leggera ventilazione forzata. Dopo circa 2 mesi le uve sono sufficientemente disidratate con una concentrazione zuccherina di circa 380 grammi/litro.

**VINIFICAZIONE:**

Viene effettuata verso la metà di Dicembre ribaltando le casse in pressa, viene spremuto sofficemente fino ad ottenere una resa circa del 18/20% di mosto (considerando il peso dell'uva fresca). Paradossalmente essendo un mosto con un'alta concentrazione di zuccheri, la fermentazione è molto lenta e viene effettuata in barrique.

**AFFINAMENTO:**

12 mesi in barrique francesi.

**ABBINAMENTI:**

Pasticceria secca e formaggi erborinati.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore: giallo dorato carico. Profumo: intenso, inebriante e aromatico.

Sapore: coinvolgente, dolce ma non stucchevole.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:**

Da un minimo di 3500 a un massimo di 6000 a seconda delle annate.

