

Carra di Casatico
~ Malvasia e Moscato ~

DENOMINAZIONE:

Mosto parzialmente fermentato bianco frizzante.

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

VENDEMMIA:

A mano in cassetta, le prime due settimane di Settembre.

PRODUZIONE:

80 quintali di uva per ettaro.

UVAGGIO:

Malvasia di Candia aromatica 50%, Moscato petit gran 50%.

VINIFICAZIONE:

Diraspatura e caricamento pressa sotto vuoto per caduta con sublimazione di azoto liquido, sosta di 4 ore senza l'ausilio di nessun prodotto chimico, svinatura con resa 35% uva/mosto. Stoccaggio in autoclave a -2 C° per 30 giorni, nel periodo successivo innalzamento naturale della temperatura e induzione della fermentazione, al raggiungimento della gradazione alcolica di 3/4 gradi con corrispondente presa di spuma viene effettuato l'imbottigliamento.

AFFINAMENTO:

2 mesi in vasche d'acciaio, un mese in bottiglia.

ABBINAMENTI:

Ideale con dolci al cucchiaio, pasticceria molle o macedonia di frutta estiva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo: la quint'essenza dell'uva. Sapore: dolce ma non stucchevole, aromatico e vinoso.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

Da un minimo di 7500 a un massimo di 10000 a seconda delle annate.

