



Carra di Casatico
~ Symposium ~

DENOMINAZIONE:

I.g.t. Emilia Sauvignon fermo.

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneti proprietà del podere di Casatico.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

Il vigneto è esposto a ovest a un'altitudine che va dai 240 ai 280 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:

Sauvignon R3 100%.

VINIFICAZIONE:

Il 50% delle uve viene diraspato, l'altro 50 viene lasciato con il raspo e separatamente vengono caricate in pressa con sublimazione di azoto liquido viene effettuata una sosta macerativa di 8 ore per l'uva diraspata e di 4 per quella intera, successivamente viene svinato con resa 40%, la successiva fermentazione alcolica dura circa 12 giorni.

AFFINAMENTO:

8 mesi con batonaggio della feccia fine in vasche d'acciaio.

ABBINAMENTI:

Paste con ragù di pesce o con grigliate di pesce.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: speziato. Esprime al meglio le caratteristiche del vitigno, è fruttato con sentori di banana e salvia.

Sapore: potente ma non aggressivo.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

Da un minimo di 3000 a un massimo di 5000 a seconda delle annate.

