



Carra di Casatico
~ Torcularia rosa ~

DENOMINAZIONE:

I.g.t. Emilia rosato spumante.

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 240 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:

Barbera 60%, Bonarda 40%.

VINIFICAZIONE:

Caricamento pressa a uva intera con sublimazione di azoto liquido, sosta macerativa di 4 ore, pressatura soffice con resa 40%. La fermentazione alcolica dura dai 10 ai 12 giorni sul finale della quale vengono chiuse le valvole dell'autoclave ed effettuata la presa di spuma naturale.

AFFINAMENTO:

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

ABBINAMENTI:

È un vino fresco ed estremamente fruttato con una leggera vena acidula, quindi è ottimo come aperitivo ma può spaziare tranquillamente dai salumi di tradizione emiliana, ai primi piatti con pasta all'uovo fino a una catalana di crostacei.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosa luminoso con sfumature lilla.
Profumo: fruttato con sentori di crosta di pane. Sapore: leggermente acidulo ma morbido ed estremamente elegante.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

Da un minimo di 25000 a un massimo di 35000 a seconda delle annate.

