



*Carra di Casatico*  
~ Cinque Torri ~

**DENOMINAZIONE:**

Bianco spumante brut V.S.Q.

**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 Agosto e la prima di Settembre.

**PRODUZIONE:**

60 quintali di uva per ettaro.

**UVAGGIO:**

Chardonnay 10%, Pinot nero 90%.

**VINIFICAZIONE:**

Caricamento pressa a uva intera con sublimazione di azoto liquido delle uve separate, sosta macerativa di 3 ore pressatura soffice con resa 40%. La fermentazione alcolica dura circa 12 giorni.

**AFFINAMENTO:**

Dopo la sosta invernale viene preparato per il tiraggio, poi una volta in bottiglia sosterà per un minimo di 18 mesi per la presa di spuma. Una volta effettuato il remuage viene degorgiato e rabboccato con la liqueur d'exepedition.

**ABBINAMENTI:**

Essendo prodotto anche con uva a bacca rossa è un vino che può essere consumato dall'aperitivo in poi. Sorprendente abbinato al Parmigiano Reggiano.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Colore: giallo paglierino. Profumo: fruttato con sentori di crosta di pane. Sapore: leggermente rotondo, minerale di buon corpo.

**BOTTIGLIE PRODOTTE:**

Da un minimo di 5000 a un massimo di 7000 a seconda delle annate.

