

Carra di Casatico
~ Malvasia D.O.P. spumante ~

DENOMINAZIONE:

Colli di Parma D.o.c. Malvasia 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 260 mt. s.l.m. La densità di piante per ettaro varia da 2800 a 4000. La composizione del terreno è argillosa e mediamente sassosa.

VENDEMMIA:

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

PRODUZIONE:

80/100 quintali di uva per ettaro.

UVAGGIO:

Malvasia di Candia aromatica 100%.

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. La fermentazione alcolica dura circa 15 giorni a una temperatura massima di 18 C°, la rifermentazione in autoclave dura almeno 60 giorni.

AFFINAMENTO:

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

ABBINAMENTI:

È un vino aromatico e asciutto e può spaziare da classici salumi Parmigiani, a primi con pasta all'uovo conditi con burro e Parmigiano. Molto accattivante l'accostamento con ostriche crude.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: intenso e aromatico.

Sapore: armonico, asciutto e particolarmente morbido.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

Da un minimo di 28000 a un massimo di 35000 a seconda delle annate.

