



Carra di Casatico

~ Sauvignon D.O.P. spumante ~

DENOMINAZIONE:

Colli di Parma D.o.c. Sauvignon spumante.

ZONA DI PRODUZIONE:

Vigneti proprietà del podere di Casatico.

CARATTERISTICHE VIGNETO:

Il vigneto è esposto a ovest a un'altitudine che va dai 260 ai 290 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, tra l'ultima settimana di Agosto e la prima di Settembre.

PRODUZIONE:

60 quintali di uva per ettaro.

UVAGGIO:

Sauvignon R3 100%.

VINIFICAZIONE:

Caricamento pressa sotto vuoto per caduta a uva intera con sublimazione di azoto liquido, sosta di 6 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 lievemente aromatico e armonico ed è adatto sia a piatti di tradizione emiliana che al pesce cucinato in svariate forme. Da provare fresco come aperitivo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo: elegante e tropicale. Sapore: polposo e strutturato.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

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

