

Carra di Casatico
~ Torcularia Lambrusco ~

DENOMINAZIONE:

I.g.t. Emilia Lambrusco spumante extra dry.

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:

Lambrusco maestri 100%.

VINIFICAZIONE:

Diraspatura e caricamento vinificatore sotto azoto, macerazione prefermentativa a 2 C° per due giorni dopo di che viene portato a una temperatura di 25 C° ed attivata la fermentazione durante la quale vengono effettuati 3 rimontaggi giornalieri, dopo 4/5 giorni viene svinato e terminata la fermentazione senza le bucce.

AFFINAMENTO:

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

ABBINAMENTI:

È un vino corposo e molto morbido dalla gran polpa, può essere affiancato dai primi di tradizione emiliana a salumi e anche a un bello spiedo di carne.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino impenetrabile. Profumo: fruttato, brioso con sentori di frutti di bosco. Sapore: secco e polposo moderatamente tannico e acidulo.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

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

