

## CARRA DI CASATICO: Lambrusco Torcularia

Lambrusco Torcularia nasce da terreno argilloso, mediamente sassoso e calcareo, godendo dell'esposizione ad aria e al vento secco per quasi tutto l'anno. Accanto a questi felici fattori climatici e territoriali, discreto, ma attento l'intervento dell'uomo: nel pieno rispetto del ciclo vitale di ciascuna pianta, le viti sono disposte a guiot. Ciclicamente viene effettuata la zappatura tra e sotto i filari, e per la concimazione e la difesa antiparassitaria si seguono i criteri della lotta guidata ed integrata. I vigneti sono esposti a ovest a un'altitudine che va dai 220 ai 240 mt. s.l.m. La densità di piante per ettaro di 4000.

La vendemmia è svolta a mano in cassetta, tra l'ultima settimana di settembre e la prima di ottobre. La produzione si attesta tra 90/100 quintali di uva per ettaro. L'uvaggio: Lambrusco maestri 100%.

In cantina tutta la produzione avviene in atmosfera modificata con azoto liquido e questo permette di vinificare senza i coadiuvanti chimici, previsti dai procedimenti abituali. La vinificazione viene effettuata con la diraspatura e caricamento del vinificatore sotto azoto, la 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 e dopo 4/5 giorni viene svinato e terminata la fermentazione senza le bucce. L'affinamento di 4/5 mesi in vasche d'acciaio e un mese in bottiglia.

Organoletticamente è stupendo e si presenta con una presa di spuma abbondante, non invasiva, medio lunga, e con un colore che va dal rosa intenso a rosa bianco.

Il colore del vino è rosso rubino intenso, scuro e con riflessi violacei puliti e brillanti.

I profumi sono piacevoli e setosi, mai aggressivi e con una pulizia enologica importante che la senti in tutti i passaggi olfattivi.

In bocca è come uno spumante brut, avvolgente, pieno, piacevole e con un basso residuo zuccherino che lo dispone come un vino pluri-abbinabile e di facile bere.

Carra di Casatico, Torcularia, il Lambrusco di classe. Ecco. così ci piace presentare questo particolare prodotto.

Info: Carra di Casatico

È È È È È Azienda Vitivinicola

È È È È È Strada della Nave, 10

È È È È È 43013 Casatico (Pr)

È È È È È tel. +39 0521 863510

È È È È È fax +39 0521 1818000

È È È È È info@carradicasatico.com

È È È È È www.carradicasatico.com