

CASATICO



Tipologia Vino – Type of wine

Colli di Parma DOC Pinot bianco Metodo Classico Brut

Uvaggio – Grape varieties

Pinot bianco 100%

Tipologia d'impianto del vigneto – Vineyard characteristics

Vigneti tra 250-400 m, con esposizione ad est e allevamento a Guyot

Vineyards' altitude between 250-400 m, east facing with Guyot training system

Vinificazione - Vinification

Pressatura di uva intera sotto gas inerte; affinamento del vino base in acciaio sulle sue fecce fini.

Gentle pressing under inert gas of destemmed and crushed bunches; aging of the base wine in stainless steel tanks on fine lees.

Rifermentazione – Second fermentation

Metodo classico; segue un periodo di affinamento sui lieviti di minimo 36 mesi. Le operazioni di remuage sono svolte manualmente su pupitre.

Traditional method; following a period of aging on yeasts for a minimum of 36 months. The remuage operations are carried out manually on pupitres.

Gradazione alcolica – Alcohol content

12,5 % vol.

Vista – Appearance

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati
Straw yellow colour with gold reflections

Aroma – Nose

Bouquet intenso e complesso; risaltano aromi di frutta fresca e fiori bianchi, il tutto supportato da intensi profumi di pasticceria.
Intense and complex bouquet; aromas of fresh fruit and white flowers are supported by intense pastry notes.

Gusto – Taste

Al primo sorso se ne apprezza l'immediata freschezza sostenuta da una bollicina finissima. Gli aromi percepiti sono di mela renetta e sciroppo di sambuco. La lunga sosta sui lieviti ne rinforza la persistenza al palato.
At the first sip, it is perceivable the immediate freshness supported by a very fine bubble. The aromas are of rennet apple and elderberry syrup. The long stay on the lees reinforces its persistence on the palate.

Accostamenti – Pairing

Ideale per aperitivi e finger food. Vino molto versatile che può essere abbinato anche a pizza o focacce.
Ideal for aperitifs and finger food. Very versatile wine that can also be paired with pizza or any baked dish.

Temperatura di servizio – Serving temperature

8 - 10° C