



CA'BASSO  
Vocazione Colli Berici



NOME	<b>MONTI EREMITI</b>
TIPOLOGIA DI VINO	Cabernet Sauvignon Colli Berici D.O.C. Riserva
VITIGNO	Cabernet Sauvignon
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare
VIGNETO	Esposizione a Sud Est
ETÀ DELLE VITI	20 anni
TERRENO	Medio impasto su matrice calcarea
DENSITÀ DI IMPIANTO	3000 viti per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Casarsa
PRODUZIONE PER ETTARO	80 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine settembre a mano
VINIFICAZIONE	Macerazione per 7/9 giorni a temperatura controllata di 23/24° in vasche di acciaio con quattro follature giornaliere, durante la macerazione si eseguono tre delestage. Fermentazione per 15 giorni, segue poi maturazione per 12 mesi in barrique
IMBOTTIGLIAMENTO	Fine luglio del secondo anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % - 14/14,5 Acidità totale g/l - 5,1
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Note di ribes nero, confettura di frutta rossa. Grande struttura, tannini nobili. Vino da aspettare.
ABBINAMENTI	Capriolo in salmì. Beccacce e fiste allo spiedo. Formaggi stagionati
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°/19°
	 750 ml