




CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	BORGO CASONI
TIPOLOGIA DI VINO	Passito Bianco Veneto I.G.T.
VITIGNO	Garganego, Manzoni Bianco, Sauvignon, Riesling
COMUNE DI PRODUZIONE	Castegnaro e Longare
VIGNETO	Esposizione a Sud Est
ETÀ DELLE VITI	15 anni
TERRENO	Medio impasto su matrice calcarea
DENSITÀ DI IMPIANTO	3000-5000 viti per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Speronato e Guyot
PRODUZIONE PER ETTARO	85 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi di settembre a mano in cassette
VINIFICAZIONE	Appassimento per 4 mesi in ambiente arieggiato naturalmente, pressatura soffice verso metà gennaio, successiva decantazione statica e inoculo lieviti selezionati su mosto limpido. Fermentazione per 15 giorni e affinamento in barrique per 12 mesi per poi proseguire la maturazione in vasche di acciaio
IMBOTTIGLIAMENTO	A ottobre dopo due anni dalla vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % - 13,5 Acidità totale g/l - 6,09
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Profumo intenso. Sentori di miele, uva passa, fichi secchi, mandorle, albicocche disidratate. In bocca è avvolgente e persistente
ABBINAMENTI	Biscotteria secca. Tiramisù. Formaggi stagionati, erborinati, caprini. Castelmagno, formaggi di fossa, verde di Montegalda
TEMPERATURA DI SERVIZIO	13/14°
	 500 ml