




CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	CARMENÈRE
TIPOLOGIA DI VINO	Carmenère Colli Berici D.O.C.
VITIGNO	Carmenère
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare zona Lumignano
VIGNETO	Esposizione a Sud Est
ETÀ DELLE VITI	14 anni
TERRENO	Medio impasto su matrice calcarea
DENSITÀ DI IMPIANTO	5000 viti per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
PRODUZIONE PER ETTARO	90/100 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine settembre
VINIFICAZIONE	Macerazione per 6/7 giorni a temperatura controllata di 23/24° in vasche di acciaio con quattro follature giornaliere, durante la macerazione si eseguono due delestage. Fermentazione per 15 giorni, segue poi maturazione per sei mesi in vasche di acciaio
IMBOTTIGLIAMENTO	Fine luglio dell'anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % 12,5 Acidità totale g/l - 5,0
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Di colore rosso rubino, dal profumo di frutti di bosco con particolare accento di lampone, ciliegia matura e un leggero tono minerale. Al palato si presenta fresco e asciutto; si accentuano i sapori dei piccoli frutti rossi dove ritroviamo il lampone e la ciliegia, morbido al punto giusto classico dei vini giovani
ABBINAMENTI	Un vino a tuttotondo con qualsiasi pietanza a base di carne, come pollo arrosto, brasato o il bollito misto.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
	 750 ml