



CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	CABERNET SAUVIGNON
TIPOLOGIA DI VINO	Cabernet savignon Colli Berici D.O.C.
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	90 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 due delestage. Fermentazione per 15 giorni, segue poi maturazione per 12 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	Fine marzo del secondo anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % -13,5/14 Acidità totale g/l - 5,2
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sentori di chiodi di garofano, peperone, spezie, cuoio, tabacco. Note fruttate e tostate. Ottima sapidità, leggermente tannico
ABBINAMENTI	Polenta e osei. Lepre, beccacce. Costate e Fiorentina ai ferri. Tagliata di Sorana alla brace.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°



750 ml