




CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	KARPÒS
TIPOLOGIA DI VINO	Colli Berici D.O.C.
VITIGNO	Merlot, Cabernet Sauvignon Carmenère
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare zona Lumignano, Costozza, Longare
VIGNETO	Esposizione a Sud Est
ETÀ DELLE VITI	5-15 anni
TERRENO	Medio impasto su matrice calcarea
DENSITÀ DI IMPIANTO	3500-5000 viti per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot e Casarsa
PRODUZIONE PER ETTARO	80 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine settembre
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 Acidità totale g/l - 5,3
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Color rubino concentrato con riflessi molto luminosi. Un prezioso patrimonio olfattivo regala gradatamente note fruttate e toni complessi più maturi. Apre con fragranze floreali di rose rosse, di peonie leggermente macerate e di bacche nere. Immediato eco di sfumature speziate e tostate di pepe, cuoio, tabacco e corteccia. In bocca sfoggia una vivace freschezza e precisa tessitura tannica a sottolineare un grande equilibrio complessivo
ABBINAMENTI	Cacciagione, carne al forno, agnello, capretto, anitra all'arancia. Formaggio Vezzana, Mezzano, Provolone stagionato
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
	 750 ml - 375 ml