




CA' BASSO  
Vocazione Colli Berici



NOME	FALESIO
TIPOLOGIA DI VINO	Bianco Colli Berici D.O.C.
VITIGNO	Sauvignon, Manzoni Bianco, Garganego
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare zona Lumignano, Costozza, Longare
VIGNETO	Esposizione a Sud Est
ETÀ DELLE VITI	10-20 anni
TERRENO	Medio impasto
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 viti per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
PRODUZIONE PER ETTARO	90 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine settembre
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice di uva intera, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo su lievito selezionati. Fermentazione per 12/15 giorni, segue poi affinamento in acciaio sui lieviti per 5 mesi con relativo batonage una volta alla settimana
IMBOTTIGLIAMENTO	Fine aprile dell'anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % - 13 Acidità totale g/l - 5,3
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Si offre alla vista di un bel giallo paglierino che libera lentamente profumi di acacia e sambuco, fogliette di pomodoro, finocchietto selvatico e bosso. Si coniuga poi con il tema fruttato di mela renetta e susina, ananas e agli spunti aromatici di origano fresco. Il sorso riserva una buona acidità con impronta sapida che, ben assemblata alla morbidezza, conferisce buon equilibrio. Chiosa persistente con scia salina e invitante al riassaggio
ABBINAMENTI	Pasta ai quattro formaggi. Rombo al forno con patate. Zuppa d'orzo, fagioli. Tacchinella al melograno
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10/12°
	 750 ml