




CA'BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	SAUVIGNON
TIPOLOGIA DI VINO	Sauvignon Colli Berici D.O.C.
VITIGNO	Sauvignon
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare
VIGNETO	Esposizione a Sud
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	70 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi di settembre a mano
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 marzo dell'anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % - 13/13,5 Acidità totale g/l - 5,7
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sentori vegetali di ortica, foglie di pomodoro. Note di pesca bianca non ancora matura. In bocca è fine ed elegante
ABBINAMENTI	Antipasti e risotto con funghi. Risotto con carciofi. Radicchio di Asigliano. Sogliola e trota alla mugnaia. Pesce con salse leggere.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10/12°
	 750 ml