



CA' BASSO  
Vocazione Colli Berici



NOME	<b>GARGANEGO</b>
TIPOLOGIA DI VINO	Garganego Colli Berici D.O.C.
VITIGNO	Garganego
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare zona Lumignano
VIGNETO	Esposizione a Sud
ETÀ DELLE VITI	7/8 anni
TERRENO	Medio impasto su matrice calcarea
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 viti per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
PRODUZIONE PER ETTARO	100 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi di settembre
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo su lieviti 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 febbraio dell'anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % - 12,5 Acidità totale g/l - 5,5
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Note floreali di bucaneeve, sicomoro e sambuo. Buona persistenza, ottima acidità e sapidità.
ABBINAMENTI	Baccalà alla vicentina. Pasta con ragù in bianco. Bigoli con la sardea. Insalata di pesce e verdure con olio extravergine dei Colli Berici. Pane e gorgonzola dolce
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10/12°
	 750 ml