




CA' BASSO  
Vocazione Colli Berici



NOME	CABERNET FRANC
TIPOLOGIA DI VINO	Cabernet Franc Colli Berici D.O.C.
VITIGNO	Cabernet Franc
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare zona Lumignano
VIGNETO	Esposizione a Sud Est
ETÀ DELLE VITI	15 anni
TERRENO	Medio impasto su matrice calcarea
DENSITÀ DI IMPIANTO	5000 viti per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
PRODUZIONE PER ETTARO	80-90 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Fine settembre
VINIFICAZIONE	Macerazione per 6/7 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 sei mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	Primi di Aprile dell'anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % - 12,5/13 Acidità totale g/l - 5,3
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sentori di caffè, cacao. Note erbacee e di pepe. Sapidità notevole e buona freschezza. Ottima struttura
ABBINAMENTI	Primi piatti con carne, grigliate. Arrosto di maiale. Sopressa stagionata, salame, coppa, pancetta
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°
	 750 ml