




CA'BASSO
Vocazione Colli Berici



| | |
|--------------------------------|--|
| NOME | PINOT GRIGIO |
| TIPOLOGIA DI VINO | Pinot Grigio Colli Berici D.O.C. |
| VITIGNO | Pinot Grigio |
| COMUNE DI PRODUZIONE | Longare zona Costozza |
| VIGNETO | Esposizione a Sud Est |
| ETÀ DELLE VITI | 2 anni |
| TERRENO | Medio impasto |
| 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 - 5,3 |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Note di fieno secco, mallo di noce. Sentori di fiori di sambuco e frutta esotica. Fresco e persistente in bocca |
| ABBINAMENTI | Cucina di solo pesce. Tagliata di tonno. Zuppa di pesce. Branzino al sale. Orata al cartoccio. Formaggio di latteria a media stagionatura, mezzano |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 10/12° |
| |  750 ml |