



CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	PINOT BIANCO
TIPOLOGIA DI VINO	Pinot Bianco Colli Berici D.O.C.
VITIGNO	Pinot Bianco
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare
VIGNETO	Esposizione a Sud
ETÀ DELLE VITI	20 anni
TERRENO	Medio impasto su matrice calcarea
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 viti per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Speronato
PRODUZIONE PER ETTARO	100 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 febbraio dell'anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % - 12,5 Acidità totale g/l - 5,3
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Buon equilibrio tra sapidità e acidità. Sentori fruttati a polpa bianca e leggere note floreali
ABBINAMENTI	Risi e bisi di Lumignano. Vellutata di porro con speck di Asiago. Minestre di zucchine e pomodoro. Gnocchi con fioretta, burro fuso e salvia. Bollito di pesce in crosta. Scaloppina al limone
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10/12°
	 750 ml