



CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	PROSECCO MILLESIMATO
TIPOLOGIA DI VINO	Prosecco D.O.C. Millesimato Extra Dry
VITIGNO	Glera 100%
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare zona Costozza
VIGNETO	Esposizione a Sud Est
ETÀ DELLE VITI	5 anni
TERRENO	Medio impasto
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 viti per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
PRODUZIONE PER ETTARO	130 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi di settembre
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo su limpido di lieviti selezionati. Fermentazione per 12/15 giorni, affinamento sui lieviti per 40 giorni. Rifermentazione in autoclave per 60 giorni (metodo charmat) a fine novembre.
IMBOTTIGLIAMENTO	Primi di febbraio dell' anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % - 11,5 Acidità totale g/l - 6,3
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Color giallo paglierino scarico con un perlage fine e persistente, all'olfatto si fanno sentire le note floreali leggermente fruttate. All'assaggio rende ciò che promette con un bouquet morbido e delicato, sensibilmente rotondo
ABBINAMENTI	Ottimo per aperitivi con piccoli stuzzichini, insuperabile con scampi crudi e gamberi rossi, ottimo fine pasto con prodotti lievitati e dolci con base di mandorle
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6°
	 750 ml - 1,5 l