



CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	PROSECCO
TIPOLOGIA DI VINO	Prosecco D.O.C. Extra Dry
VITIGNO	Glera 100%
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	150 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, affinamento sui lieviti per 40 giorni. Rifermentazione in autoclave per 50 giorni (metodo charmat) a fine novembre
IMBOTTIGLIAMENTO	Fine gennaio dell' anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % - 11,5 Acidità totale g/l - 6
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Bollicine fini e persistenti. Buona acidità. Sentori di fiori bianchi, biancospino, acacia. Note di mela e pera
ABBINAMENTI	Per aperitivo e finger food. Pesce crudo, carpaccio di tonno. Insalata di pesce. Antipasti poco strutturati. Tortelli magri di verdure
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6°
	 750 ml - 1,5 l