



CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	SAN MAIOLO
TIPOLOGIA DI VINO	Pinot Bianco Spumante Brut
VITIGNO	Pinot Bianco
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare
VIGNETO	Esposizione a Sud Est
ETÀ DELLE VITI	15 anni
TERRENO	Medio impasto su matrice calcarea
DENSITÀ DI IMPIANTO	3000 viti per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
PRODUZIONE PER ETTARO	100 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Metà agosto
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo su lieviti selezionati. Fermentazione per 12/15 giorni, affinamento sui lieviti per 60 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 % - 12 Acidità totale g/l - 6
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Buona acidità e sapidità. Sentori floreali e di frutta. Nota amarognola finale tipica del vitigno
ABBINAMENTI	Per tutto il pasto. Baccalà mantecato. Risotto alle erbe di stagione. Pesce crudo. Frittate con verdure. Sarde impanate e fritte.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6°



750 ml