



CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	ROSÈ
TIPOLOGIA DI VINO	Vino frizzante rosato
VITIGNO	Tai rosso, Merlot
COMUNE DI PRODUZIONE	Mossano, Longare
VIGNETO	Esposizione a Sud Est
ETÀ DELLE VITI	5 a 15 anni
TERRENO	Medio impasto su matrice calcarea
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000 vigne per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
PRODUZIONE PER ETTARO	120 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 40 giorni (metodo charmat) a fine novembre
IMBOTTIGLIAMENTO	Primi di gennaio dell' anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % - 11,5 Acidità totale g/l - 5,5
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Sentori di piccoli frutti rossi, ciliegia Marinella, Marasca e ciliegia selvatica. Buona persistenza
ABBINAMENTI	Vino da aperitivo, da giardino, da finger food. Spunciotteria, antipasti, paste fredde alle verdure, pesce. Pizza a gusti assortiti. Prosciutto e melone
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°
	 750 ml