



CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	SASSOMORO
TIPOLOGIA DI VINO	Vino frizzante rosso
VITIGNO	Cabernet, Marzemino, Barbera
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare
VIGNETO	Esposizione a Sud Est
ETÀ DELLE VITI	15 anni
TERRENO	Medio impasto su matrice calcarea
DENSITÀ DI IMPIANTO	3000 vigne per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Casarsa
PRODUZIONE PER ETTARO	120 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Primi di settembre
VINIFICAZIONE	Macerazione per 6/7 giorni a temperatura controllata di 23/24° in vasche di acciaio con quattro follature giornaliere, durante la macerazione si eseguono due delestage. Fermentazione per 15 giorni e rifermentazione in autoclave (metodo charmat) per 40 giorni
IMBOTTIGLIAMENTO	Primi di gennaio dell' anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % - 11,5 Acidità totale g/l - 5,5
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Colore rosso con riflessi violacei. Sentore di frutta a polpa rossa: ribes, Marasca selvatica. Buona freschezza e vivacità in bocca
ABBINAMENTI	Aperitivo alternativo alla bollicina. Antipasti con salumi. Pan biscotto e salame. Lasagne con ragù. Cotechino e bollito misto. Cappone in canevera. Trippa in umido
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°
	 750 ml