




CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	CHARDONNAY
TIPOLOGIA DI VINO	Veneto I.G.T. vino frizzante
VITIGNO	Chardonnay
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare zona Costozza
VIGNETO	Esposizione a Sud Est
ETÀ DELLE VITI	5 anni
TERRENO	Medio impasto
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 limpido di lieviti selezionati. Fermentazione per 12/15 giorni, affinamento sui lieviti per 30 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	Colore brillante, vino brioso. Profumi fruttati: mela. Note agrumate
ABBINAMENTI	Vino da aperitivo, da giardino e happy hour. Vino estivo. Frittura leggera di pesce. Spunciotteria assortita. Tramezzeria creativa
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°
	 750 ml