



CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	MILOSO
TIPOLOGIA DI VINO	Garganego Veneto Igt Vino Frizzante
VITIGNO	Garganego
COMUNE DI PRODUZIONE	Longare zona Lumignano
VIGNETO	Esposizione a Sud Est
ETÀ DELLE VITI	8 anni
TERRENO	Medio impasto
DENSITÀ DI IMPIANTO	4000° viti per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
PRODUZIONE PER ETTARO	100 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Metà settembre
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo su lievito di lieviti selezionati. Fermentazione per 12/15 giorni, segue poi affinamento in acciaio sui lieviti per 5 mesi con relativo batonage una volta alla settimana.
IMBOTTIGLIAMENTO	Viene imbottigliato in primavera, con il passare dei giorni i lieviti e gli zuccheri rimasti dalla prima fermentazione alcolica provocano la naturale rifermentazione e successivamente si depositano sul fondo della bottiglia.
DATI ANALITICI	Grado alcolico % 11°
ACIDITÀ TOTALE	g/l -5,5
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Vino bianco frizzante col fondo di colore giallo paglierino, dai profumi fragranti di fiori bianchi, agrumi e pompelmo, in bocca si presenta fresco e immediato con una nota minerale che lo rende molto piacevole.
ABBINAMENTI	Vino da bere in compagnia, dissetante ottimo come aperitivo e da merende.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6°



750 ml