



CA' BASSO®

Vocazione Colli Berici

Nome	Cabernet Franc
Tipologia di vino	Cabernet Franc Colli Berici - D.O.C.
Varietà/Uvaggio	Cabernet Franc 50 % Carmenère 50%
Comune di Produzione	Longare zona Lumignano
Vigneto	Esposizione a Sud Est
Età delle Viti	6-4 anni
Terreno	Medio impasto
Densità di impianto	5000 viti per ettaro
Sistema di Allevamento	Guyot
Produzione per Ettaro	80-90 q
Epoca della Vendemmia	Fine settembre a mano
Vinificazione	Macerazione per 6/7 giorni a temperatura controllata 28/29 ° in vasche di acciaio con quattro follature giornaliere, durante la macerazione si eseguono due delestage. Fermentazione per 15 giorni, segue poi maturazione per sei mesi in vasche di acciaio
Imbottigliamento	Fine marzo dell'anno successivo la vendemmia
Dati Analitici	Grado alcolico % - 13 Acidità totale g/l - 5,3 / Ph - 3,40
Caratteristiche organolettiche	Sentori di caffè, cacao. Note erbacee e di pepe. Sapidità notevole e buona freschezza. Ottima struttura.
Abbinamenti	Primi piatti con carne. Carni ai ferri, grigliate. Arrosto di maiale. Sopressa stagionata, salame, coppa, pancetta.
Temperatura di servizio	18°

