



# CA' BASSO®

Vocazione Colli Berici

<b>Nome</b>	Cabernet savignon
<b>Tipologia di vino</b>	Cabernet sauvignon Colli Berici - D.O.C.
<b>Varietà/Uvaggio</b>	Cabernet Sauvignon 100%
<b>Comune di Produzione</b>	Castegnero
<b>Vigneto</b>	Esposizione a Sud Est
<b>Età delle Viti</b>	20 anni
<b>Terreno</b>	Medio impasto su matrice calcarea
<b>Densità di impianto</b>	3000 viti per ettaro
<b>Sistema di Allevamento</b>	Casarsa
<b>Produzione per Ettaro</b>	90 q
<b>Epoca della Vendemmia</b>	Fine settembre a mano
<b>Vinificazione</b>	Macerazione per 7/9 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 12 mesi in vasche di acciaio e un terzo in barrique di terzo passaggio.
<b>Imbottigliamento</b>	Fine marzo del secondo anno successivo la vendemmia
<b>Dati Analitici</b>	Grado alcolico % - 13,50 Acidità totale g/l - 5,2 / Ph - 3,60
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Sentori di chiodi di garofano, peperone, spezie, cuoio, tabacco. Note fruttate e tostate. Ottima sapidità, leggermente tannico.
<b>Abbinamenti</b>	Polenta e osei. Lepre, beccacce. Costate e fiorentina ai ferri. Tagliata di Sorana alla brace.
<b>Temperatura di servizio</b>	18°

