



CA' BASSO®

Vocazione Colli Berici



Nome	Falesio
Tipologia di vino	Bianco IGT Veneto
Varietà/Uvaggio	Garganego 40% Manzoni Bianco 35% Chardonnay 15%
Comune di Produzione	Longare zona Costozza
Vigneto	Esposizione a Sud-Est
Età delle Viti	10/20 anni
Terreno	Medio impasto
Densità di impianto	4000 viti per ettaro
Sistema di Allevamento	Casarsa/Speronato/Mezza pergola
Produzione per Ettaro	90 q
Epoca della Vendemmia	Metà settembre a mano
Vinificazione	Pressatura soffice di uva intera, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo su limpido 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, affinamento di un 20% di garganega in barrique per 3-4 mesi
Imbottigliamento	Fine aprile dell'anno successivo la vendemmia
Dati Analitici	Grado alcolico % - 13,50 Acidità totale g/l - 5,3/ Ph - 3,40
Caratteristiche organolettiche	Profumo lungo e intenso. Frutta a polpa bianca e matura. Sentori floreali maturi. In bocca è gradevole e rotondo.
Abbinamenti	Pasta ai quattro formaggi. Rombo al forno con patate. Zuppa d'orzo, fagioli. Tacchinella al melograno.
Temperatura di servizio	10/12°