



CA' BASSO[®]
Vocazione Colli Berici

Nome	Garganego
Tipologia di vino	Vicenza DOC Garganego
Varietà/Uvaggio	Garganego 100%
Comune di Produzione	Lonigo
Vigneto	Esposizione a Sud
Età delle Viti	15 anni
Terreno	Medio impasto
Densità di impianto	4000 viti per ettaro
Sistema di Allevamento	Casarsa
Produzione per Ettaro	100 q
Epoca della Vendemmia	Primi di 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.
Imbottigliamento	Fine febbraio dell'anno successivo la vendemmia
Dati Analitici	Grado alcolico % - 12,5 Acidità totale g/l - 5,3 / Ph - 3,20
Caratteristiche organolettiche	Note floreali di bucaneeve, sicomoro e sambuo. Buona persistenza, ottima acidità e sapidità.
Abbinamenti	Baccalà alla vicentina. Pasta con ragù in bianco. Bigoli con la sardea. Insalata di pesce e verdure con olio extravergine dei Colli Berici. Pane e gorgonzola dolce.
Temperatura di servizio	10/12°

