



CA' BASSO®

Vocazione Colli Berici

Nome	Karpòs
Tipologia di vino	Rosso IGT Veneto
Varietà/Uvaggio	Merlot 40% Cabernet Sauvignon 40% Carmenère 20%
Comune di Produzione	Castegnaro/Longare zona Costozza
Vigneto	Esposizione a Sud Est
Età delle Viti	5/15 anni
Terreno	Medio impasto su matrice calcarea
Densità di impianto	3500/5000 viti per ettaro
Sistema di Allevamento	Casarso/Speronato/Guyot
Produzione per Ettaro	80 q
Epoca della Vendemmia	Fine settembre a mano
Vinificazione	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, 50% in acciaio e 50% in legno di terzo passaggio.
Imbottigliamento	Fine marzo del secondo anno successivo la vendemmia
Dati Analitici	Grado alcolico % - 13,50 Acidità totale g/l - 5,3 / Ph - 3,608
Caratteristiche organolettiche	Grande ampiezza di profumi. Note di prugna, cuoio, tabacco, frutta di sottobosco a bacca rossa, mora. Molto caldo e strutturato.
Abbinamenti	Cacciagone. Carne al forno. Agnello, capretto, anitra all'arancia. Vezzena, Mezzana. Provolone stagionato.
Temperatura di servizio	18°

