



# CA' BASSO®

Vocazione Colli Berici

<b>Nome</b>	Monti Eremiti
<b>Tipologia di vino</b>	Cabernet 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>	80 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 tre delestage. Fermentazione per 15 giorni, segue poi maturazione per 12 mesi in barrique.
<b>Imbottigliamento</b>	Fine marzo del secondo anno successivo la vendemmia
<b>Dati Analitici</b>	Grado alcolico % - 14,00 Acidità totale g/l - 5,1 / Ph - 3,30
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note di ribes nero, confettura di frutta rossa. Grande struttura, tannini nobili. Vino da aspettare.
<b>Abbinamenti</b>	Capriolo in salmì. Beccacce e fiste allo spiedo. Formaggi stagionati. Vino da abbinare ai tuoi pensieri.
<b>Temperatura di servizio</b>	18°/19°

