



**CA' BASSO**<sup>®</sup>  
Vocazione Colli Berici

<b>Nome</b>	
<b>Tipologia di vino</b>	Passito Bianco - IGT Veneto
<b>Varietà/Uvaggio</b>	Garganego 40%, Sauvignon 20%, Manzoni Bianco 20%, Riesling 20%
<b>Comune di Produzione</b>	Castegnaro e Longare
<b>Vigneto</b>	Esposizione a Sud-Est
<b>Età delle Viti</b>	15 anni
<b>Terreno</b>	Medio impasto su matrice calcaree
<b>Densità di impianto</b>	3000-5000 viti per ettaro
<b>Sistema di Allevamento</b>	Speronato e Guyot
<b>Produzione per Ettaro</b>	85 q
<b>Epoca della Vendemmia</b>	Primi di settembre a mano in cassette
<b>Vinificazione</b>	Appassimento per 4 mesi in ambiente arieggiato naturalmente, pressatura soffice verso metà gennaio, successiva decantazione statica e inoculo lieviti selezionati su mosto limpido, fermentazione per 15 giorni e affinamento in barrique per 12 mesi per poi proseguire la maturazione in vasche di acciaio.
<b>Imbottigliamento</b>	A ottobre dopo due anni dalla vendemmia
<b>Dati Analitici</b>	Grado alcolico % - 12,50 Acidità totale g/l - 6,09 / Ph - 3,70
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Profumo intenso e persistente. Sentori di miele, uva passa, fichi secchi, mandorle, albicocche disidratate, datteri. In bocca è avvolgente e persistente
<b>Abbinamenti</b>	Biscotteria secca. Tiramisù. Formaggi stagionati, erborinati, caprini. Castelmagno, formaggi di Fossa, verde di Montegalda.
<b>Temperatura di servizio</b>	13/14°