



CA' BASSO[®]
Vocazione Colli Berici

Nome	Pinot Bianco
Tipologia di vino	Vicenza DOC Pinot Bianco
Varietà/Uvaggio	Pinot Bianco 100%
Comune di Produzione	Longare zona Costozza
Vigneto	Esposizione a Sud
Età delle Viti	15 anni
Terreno	Medio impasto
Densità di impianto	4000 viti per ettaro
Sistema di Allevamento	Speronato
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	Buon equilibrio tra sapidità e acidità. Sentori fruttati a polpa bianca e leggere note floreali.
Abbinamenti	Antipasti con funghi. Risotto e paste con funghi, radicchio di Asigliano. Risotto con i carciofi. Sogliole e trota alla mugnaia. Pesce con salse leggere.
Temperatura di servizio	10/12°

