



CA' BASSO®

Vocazione Colli Berici

Nome	Sauvignon
Tipologia di vino	Vicenza DOC Sauvignon
Varietà/Uvaggio	Sauvignon 100%
Comune di Produzione	Longare zona Costozza
Vigneto	Esposizione a Sud
Età delle Viti	20 anni
Terreno	Medio impasto
Densità di impianto	3000 viti per ettaro
Sistema di Allevamento	Casarsa
Produzione per Ettaro	70 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 marzo dell'anno successivo la vendemmia
Dati Analitici	Grado alcolico % - 13 Acidità totale g/l - 5,7/ Ph - 3,20
Caratteristiche organolettiche	Sentori vegetali di ortica, foglie di pomodoro. Note di pesca bianca non ancora matura.
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°

