

BORG COL

Località Col 11 31051 FOLLINA (TV)
Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: info@alcol.tv

CASIN Vino bianco tranquillo

Altitudine: 260 metri sul livello del mare **Tipo di suolo:** limoso / argilloso ,presenza di roccia nel sottosuolo **Orientamento ed esposizione delle viti:** nord-sud **Sistema di allevamento:** silvoz **Ceppi/ha:** 3570 **Resa uva q.li/ha:** 130 q.li/ha **Epoca della vendemmia:** metà settembre

Pressatura: soffice **Tecnica di spumantizzazione:** metodo charmat **Fermentazione malolattica:** no **Durata maturazione:** 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

Resa di uva in vino: 70% **Alcol svolto:** 11,20% vol **Zuccheri residui (g/l):** 10 **Acidità totale (g/l):** 5,90 **Ph:** 3,30 **Estratto secco (g/l):** 17

Pressione afrometrica bar a 20° C: 0,5

Abbinamenti: ottimo con primi piatti con verdure di stagione **Temperatura di servizio:** 6-8 °C **Conservazione:** in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Scatole da 6 bottiglie Peso: 8,52 Kg. per scatola **Formati:** 0,75 l

TECNOLOGIA

La vendemmia avviene manualmente in settembre con le uve al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito la sosta per qualche ora in pressa a bassa temperatura, la spremitura soffice e la decantazione statica del mosto. La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 16°C con lieviti selezionati autoctoni. Il vino nuovo viene mantenuto sulle fecce nobili per tutto l'inverno e dopo filtrazione e stabilità tartarica si procede all'imbottigliamento. Sosta in bottiglia per qualche mese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. **Odore:** fruttato, intenso, personalissimo, suadente. **Sapore:** elegante e raffinato, giustamente acidulo e armonicamente bilanciato, vellutato, in perfetto equilibrio gusto - olfattivo.

STORIA:

Questo vino prende il nome dal vigneto dal quale ne derivano le uve "Vigneto del Casin"; così denominato perchè in passato veniva utilizzato come luogo di uccellaggione (Casin-Casotto- Capanno).

