

BORGO 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: sylvoz
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. 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.
Profumo: 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 uccellazione (CasinCasotto- Capanno).

