

# Azienda Agricola Cà Duso



## **Battista**

### **DOC VICENZA**

### **Annata 2015**

**Produttore:** Az. Ag. Cà Duso

**Zona di produzione:** Costabissara-Vicenza

**Esposizione:** Collinare con esposizione sud-est

**Altitudine:** 190 msl/m

**Natura del suolo:** minerale, argilloso

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Varietà di uva:** Cabernet Sauvignon 80% - Merlot 10% - Tai Rosso 10%

**Anno impianto vigneti:** 2007

**Produzione uva per ettaro:** 70 ql.

**Densità impianto:** 3000 ceppi/ettaro

**Vendemmia:** La prima decade di settembre vendemmiamo le uve di Merlot e Tai Rosso e le riponiamo in cassette a passire fino a metà ottobre, quando avverrà la vendemmia del cabernet sauvignon. L'uva raccolta viene pigiata e fermentata in vasca di acciaio a temperatura controllata con rimontaggi e quattro follature giornaliere per circa 20 giorni. Prosegue la maturazione per almeno dieci mesi in tonneau francese, metà nuove e metà di secondo passaggio e altri dieci mesi in bottiglia prima della vendita.

**Quantità prodotta:** 1400 bottiglie

**Dati analitici:** Alcol: 15% vol - Acidità totale: 5,9 gr/lit - Ph: 3,7

**Caratteristiche:** Il colore è rosso rubino intenso.

Profumo ricchissimo di piccoli frutti di bosco, bacche rosse, mirtillo e lampone, leggeri sentori di spezie, cacao e caffè.

Al palato esprime grande struttura dove sensazioni di frutta e spezie continuano a evolvere, lasciando una lunga gradevole persistenza dell'aroma.

**Abbinamenti:** Carni rosse alla brace, spiedini di selvaggina e formaggi a lunga stagionatura.

**Temperatura servizio:** 18°