

# CASARA ROVERI

## Sauvignon Colli Berici





# CASARA ROVERI

Sauvignon  
Colli  
Berici

**Nome** Casara Roveri  
**Classificazione del vino** Sauvignon Colli Berici Doc  
**Varietà/Uvaggio** Sauvignon 100%  
**Comune di Produzione** Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici  
**Bottiglie prodotte** 12.000 da 0.750 lt

**Il vigneto**  
*Nome* - Casara Roveri, di proprietà dell'Az. Dal Maso  
*Età delle viti* - 18 anni  
*Terreno* - Tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare  
*Esposizione* - sud-sud/est  
*Altimetria* - Collina 100--130 mt slm  
*Densità di impianto* - 5.000 viti/ ha  
*Sistema di allevamento* - Pergoletta speronata con orientamento dei filari nord-sud  
*Carico di gemme* - 14 per ceppo  
*Resa per ettaro* - 705 quintali  
*Coltivazione* - Concimazione scarse, cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

**Epoca e conduzione della vendemmia**  
Metà settembre circa, a mano in cassoni

#### Vinificazione

*Breve descrizione:* Dopo la diraspatura, viene effettuata una criomacerazione a 5°C. per 12 ore e in atmosfera inerte; successiva pressatura soffice delle uve, sedimentazione statica a bassa temperatura, e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati  
*Vasche di fermentazione* - Acciaio  
*Temperatura fermentazione* - 16° - 18° C  
*Durata della macerazione* - 6 ore  
*Durata della fermentazione* - 15 gg  
*Periodo di maturazione* - 4 mesi circa, in vasche di acciaio  
*Epoca di imbottigliamento* - Metà Marzo

#### Dati analitici del prodotto

*Acidità totale*- 6,0 g/l  
*Ph* - 3,52  
Estratto secco tot. g/l 30,5  
Grado alcolico, % - 13,25  
Zuccheri riduttori, g/l - 4,2  
SO2 Totale, mg/l - 70  
SO2 Libera, mg/l - 21

**Caratteri organolettici**  
Colore giallo paglierino; Profumo tipicamente varietale, caratteristico di peperone verde, ortica e agrumi;  
Sapore persistente, equilibrato e di buon corpo

#### Capacità di invecchiamento

3 anni

#### Gastronomia

Accompagna egregiamente primi e secondi piatti di pesce, e crostacei.

*Con alcuni piatti vicentini...*

Risotto con funghi ed erbe di primavera, sformato di trota e patate, asparago bianco di Bassano

#### Servizio

*Temperatura* -12°-13°C.; stappare pochi minuti prima del servizio