

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

## PROSECCO

### Prosecco Frizzante DOC



FRIZZANTI

Soltanto uva Glera, coltivata e raccolta nei vigneti di proprietà della famiglia Cavazza, vinificata in metodo Charmat. Colore giallo verdolino, dal sapore fresco, con sentori di mela e fiori d'acacia. Ideale come aperitivo e con antipasti di pesce e verdure.

#### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Il vino prende il nome dal vitigno Prosecco, presente nella regione Veneto.
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Sui Colli Berici, in zona pedecollinare.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Terreni calcarei-argillosi
<b>VITIGNI</b>	Prosecco 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	5 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Seconda metà di settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	In bianco, a temperatura controllata di 16°C.
<b>PRESA DI SPUMA</b>	Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	10,5% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	11,5 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,8 g/l

#### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Al naso risulta delicatamente fruttato, dai caratteristici sentori di mela verde. Gusto fresco e persistente.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	6-8°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri a base di verdure e pesce.
<b>BOTTIGLIA</b>	€ 750 ml

