CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

TREDICI

Bianco Frizzante

FRIZZANTI

Connubio di Garganega e Chardonnay è alla base di questo vino, simpatico e immediato. Le prime bottiglie risalgono agli anni '80, quando il numero 13 era considerato un numero fortunato alla schedina del Totocalcio. Brioso, fresco e dal gusto accattivante.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Uno dei primi vini prodotti dalla famiglia Cavazza, il nome "Tredici" ricorda il numero fortunato alla schedina del Totocalcio.
ZONA DI PRODUZIONE	Colline della zona Doc di Gambellara.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico, composto da strati tufacei e basaltici.
VITIGNI	Chardonnay e Garganega
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE	In bianco, a temperatura controllata di 16°C.
PRESA DI SPUMA	Un mese in autoclave, metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	10,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	10,5 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,1 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino tenue. Bouquet delicatamente fruttato. Gusto fresco ed equilibrato.

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

Cavazza S.S.A. Contrada Selva, 22 Montebello (Vi) Italy Ph. +39 0444 649166 info@cavazzawine.com

cavazzawine.com |