

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

BOCARA Gambellara Classico DOC



SELEZIONI

Garganega in purezza, libera espressione delle colline vulcaniche della Doc di Gambellara. Le uve sono accuratamente selezionate dalla "Bocara", primo vigneto della famiglia Cavazza. La vinificazione è minima, solo acciaio, per esaltare la croccantezza del frutto e la mineralità del terroir.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome prende origine dalla località Bocara, nella collina di Selva di Montebello, il cuore della zona classica del Gambellara.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.
VITIGNI	Garganega 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergoletta Veronese
ALTITUDINE	150 mt. s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	8 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	2400
PRODUZIONE DI UVA PER HA	90 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	40 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda metà di settembre, con selezione e raccolta a mano delle uve. I grappoli vengono posti in cassette e trasportati in cantina.
VINIFICAZIONE	Scarico delle uve in piccola pigiadiraspatrice poi in una pressa a lavorazione soffice con controllo della temperatura. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 16°C in vasche di acciaio inox. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia con permanenza di tre mesi sulle fecce fini.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	4,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE	3,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino brillante. Profumo floreale-fruttato, con note di frutta bianca. Sapore fresco, elegante, sapido, ben bilanciato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo come vino da aperitivo, si sposa perfettamente con risotti o primi piatti a base di pesce, creme di verdura e risotti con verdure di stagione.
BOTTIGLIA	e 750 ml

PREMI



"BRONZE MEDAL"
International Wine
Challenge

Wine Spectator 87/100



"BRONZE MEDAL"
Decanter

