

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

## CREARI Gambellara Classico DOC

Garganega in purezza, espressione della sottozona "Creari" della Doc di Gambellara. Qui il terreno calcareo, le temperature più calde e le vigne antiche rendono questo vino frutto di un terroir unico. Una breve macerazione sulle bucce e la permanenza sui lieviti, conferiscono complessità: i sentori caldi di frutta tropicale, zafferano e liquirizia annunciano un gusto vellutato, suadente ma minerale, per un'esperienza unica.

### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Il nome prende origine dall'omonima collina, chiamata appunto "Creari", sottozona della Doc di Gambellara.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Calcareo, in parte vulcanico con sedimenti di tufo e basalto.
<b>VITIGNI</b>	Garganega 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Pergoletta Veronese
<b>ALTITUDINE</b>	240 mt s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud-ovest
<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b>	2 Ha
<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b>	3800
<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b>	80 q.li
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	30 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Volutamente tardiva, nella seconda metà di ottobre, con raccolta a mano e selezione delle uve.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Scarico delle uve in una pressa a lavorazione soffice con controllo della temperatura; segue il contatto pellicolare del mosto sulle bucce per circa 12 ore. Il mosto viene poi staticamente decantato e fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 7°C.
<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b>	Permanenza per circa 6 mesi sulle proprie fecce fini, batonnage ogni 15 giorni. Imbottigliamento prima dell'estate e affinamento per altri 6 mesi in bottiglia. Il prodotto viene commercializzato solo dopo 18 mesi dalla vendemmia.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	13% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	3,8 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,6 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo brillante intenso con riflessi dorati. Profumo complesso, minerale, ricco di sentori di frutta a polpa gialla matura e di spezie come lo zafferano. All'esame gusto-olfattivo risulta fresco e sapido, con un buon equilibrio e persistente.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ottimo se abbinato a primi piatti speziati e saporiti, pesci e carni bianche aromatizzate. Da provare con piatti della cucina fusion.
<b>BOTTIGLIA</b>	e 750 ml

### PREMI

**Wine Spectator** 89/100