

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SPUMANTE

## SOELIO

### Recioto di Gambellara Spumante DOCG

I migliori grappoli di Garganega raccolti nei vigneti storici dell'azienda vengono fatti appassire in cassetine. Il colore è quello dell'oro, la spuma è cremosa, il profumo di frutta esotica, albicocca e mandorla. Elegante e dai sentori caldi e suadenti, si abbina perfettamente con tutti i dolci lievitati – in particolare colombe, panettoni e focacce.

#### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Il nome Soelio racconta il sole e il vento che accarezzano le vigne di Garganega. Le uve provengono dalla collina vulcanica del Gambellara.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Vulcanico, calcareo con strati di tufo e basalto.
<b>VITIGNI</b>	Garganega 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Pergoletta Veronese
<b>ALTITUDINE</b>	180-230 mt s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud, sud-ovest
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	30 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Metà ottobre. Le uve vengono selezionate e raccolte a mano nei vecchi vigneti in collina, nelle zone più esposte al sole.
<b>APPASSIMENTO</b>	Appassimento naturale in cassette di legno per almeno tre mesi nel nostro fruttai.
<b>VINIFICAZIONE</b>	In bianco a temperatura controllata di 17°C.
<b>PRESA DI SPUMA</b>	Sei mesi in autoclave, metodo Charmat.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	12% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	80 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,9 g/l

#### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, spuma cremosa e perlage persistente; profumo intenso di frutti gialli maturi e frutti esotici; sapore armonico, vellutato, con finale di mandorla amara.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	6-8°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Si abbina alla perfezione con dolci lievitati. Eccellente anche da solo per assaporarne appieno la fresca dolcezza.
<b>BOTTIGLIA</b>	e 750 ml

#### PREMI

*Wine Spectator* 88/100

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SPUMANTE

## PROSECCO

### Prosecco Spumante DOC - Brut

Soltanto uva Glera, coltivata e raccolta nei vigneti della famiglia Cavazza, vinificata in metodo Charmat. Colore giallo verdolino, con sentori di mela e fiori d'acacia. La spuma cremosa anticipa un impatto gustativo vibrante e persistente.

#### 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>	8 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Seconda metà di agosto
<b>VINIFICAZIONE</b>	In bianco, a temperatura controllata di 18°C.
<b>PRESA DI SPUMA</b>	Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	11,5% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	8,0 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,9 g/l

#### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo verdolino brillante, perlage a grana finissima e persistente; bouquet fragrante con sentori di fiori d'acacia e mela verde. Al palato risulta fresco e intenso, di medio corpo.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	4-6°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Eccellente come aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto.
<b>BOTTIGLIA</b>	e 750 ml

#### PREMI

Wine Spectator 86/100



"SILVER MEDAL"  
Decanter

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SPUMANTE

## DURELLO

### Lessini Durello Spumante DOC

Questo Durello Spumante nasce nelle vulcaniche colline della Lessinia, di cui mineralità e sapidità ne sono chiara espressione. Interpretazione moderna di un vitigno autoctono, l'uva Durella, coltivata da secoli sulle nostre colline.

#### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Dalla Durella, vitigno autoctono dei Monti Lessini fin dal Medioevo.
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Sui Colli della Lessinia, in zona pedecollinare di origine vulcanica tra Vicenza e Verona.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Terreni vulcanici, composti da tufo e basalto, ricchi di ferro, magnesio e altri microelementi.
<b>VITIGNI</b>	Durella 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	8 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Seconda metà di settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	In bianco, a temperatura controllata di 18°C.
<b>PRESA DI SPUMA</b>	Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	11,5% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	3,5 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6,7 g/l

#### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo verdolino brillante, perlage fine e persistente. Al naso spicca la mela verde e una nota di idrocarburi. Al palato risulta fresco e minerale.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	4-6°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Eccellente come aperitivo, da abbinare ad un tagliere di prodotti della zona come l'Asiago DOP, il Monte Veronese DOP e la Sopressa Vicentina DOP.
<b>BOTTIGLIA</b>	e 750 ml

#### PREMI

*Wine Spectator* 87/100