

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



## GAMBELLARA

Gambellara Classico DOC



CLASSICO

Testimoni della tipicità veneta, sono vini moderni ma con una lunga tradizione. Prodotti da un unico vitigno, perfettamente integrati nel nostro territorio e nella nostra storia, spiccano per la pulizia degli aromi varietali.

### INFORMAZIONI TECNICHE

|                        |                                                                             |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| ORIGINE                | Colline vulcaniche della DOC di Gambellara.                                 |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO  | Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.                            |
| VITIGNI                | Garganega 100%                                                              |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Pergola Veronese                                                            |
| ALTITUDINE             | 150-180 mt s.l.m.                                                           |
| ESPOSIZIONE            | Sud, sud-ovest                                                              |
| ETÀ MEDIA DELLE VITI   | 30 anni                                                                     |
| EPOCA DELLA VENDEMMIA  | Metà settembre                                                              |
| VINIFICAZIONE          | In bianco, a temperatura controllata di 16°C in recipienti di acciaio inox. |

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

|                    |          |
|--------------------|----------|
| ALCOOL SVOLTO      | 12% Vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO | 4,2 g/l  |
| ACIDITÀ TOTALE     | 6,0 g/l  |

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo verdolino. Al naso spicca la sua mineralità accompagnata da sentori agrumati. Gusto sapido e fresco. Di media struttura.

|                          |                                                                                         |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| TEMPERATURA DI SERVIZIO  | 8-10°C                                                                                  |
| ABBINAMENTI GASTRONOMICI | Ottimo bicchiere da aperitivo, si accompagna bene con antipasti e primi piatti leggeri. |
| BOTTIGLIA                | € 750 ml                                                                                |