

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

## SOLO PER NOI! Bianco Frizzante sui lieviti



FRIZZANTI

Il "Solo per noi" nasce dalle colline vulcaniche di Selva di Montebello, dove il Durello esprime al massimo le sue note minerali e agrumate. La fermentazione naturale in bottiglia sui lieviti autoctoni lascia il vino opalescente.

### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Colline di Gambellara.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Vulcanico, composto da strati tufacei e basaltici.
<b>VITIGNI</b>	Durella e Garganega
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Pergoletta Veronese
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	30 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Fine settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	In bianco come base spumante. In primavera, con l'aumento della temperatura, i lieviti indigeni con il residuo zuccherino fanno partire la rifermentazione naturale in bottiglia.
<b>PRESA DI SPUMA</b>	In bottiglia sui propri lieviti. Chiaramente "torbido", in quanto non filtrato.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	11% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	4,0 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6,6 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con leggera effervescenza naturale. Bouquet fruttato, con sentori fragranti di pane e spiccata mineralità. Al palato risulta fresco e sapido, con note agrumate di pompelmo e litchi.

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

