

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

PROSECCO

Prosecco Spumante DOC - Brut



SPUMANTE

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

ORIGINE	Il vino prende il nome dal vitigno Prosecco, presente nella regione Veneto.
ZONA DI PRODUZIONE	Sui Colli Berici, in zona pedecollinare.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Terreni calcarei-argillosi
VITIGNI	Prosecco 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ MEDIA DELLE VITI	8 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda metà di agosto
VINIFICAZIONE	In bianco, a temperatura controllata di 18°C.
PRESA DI SPUMA	Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

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

PREMI

Wine Spectator 86/100



"SILVER MEDAL"
Decanter

