

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

1928
Nascono
le storie di vigna

2018
La novantesima
vendemmia

Correva l'anno **1928** quando il nostro fondatore, **Giovanni Cavazza**, iniziò a scrivere le nostre "storie di vigna" acquistando il vigneto **Bocara**, che con la vendemmia 2018 giunge al suo **90° anniversario**. Siamo legati a questo luogo più che ad ogni altro. È qui che tutto ebbe origine, è questa la terra che il nostro bisnonno Giovanni scelse per coltivare la sua **passione**, quando ancora i filari erano detti "le bine" e la vite era "maritata", ovvero si inerpicava agli olmi, che fungevano da sostegno, al posto degli odierni pali. Ciò che spinse Giovanni a scegliere questo appezzamento come centro e **cuore** della nostra azienda fu quel **venticello** che da nord soffia verso sud e soavemente accarezza il vigneto **coltivato a pergola**, ventilando i grappoli: elemento importante soprattutto nelle calde giornate estive, con temperature elevate. Non a caso, **Bocara** nel nostro dialetto "il passo dove tira il vento".



Esso contribuisce in modo importante a fissare **la freschezza, sapidità e note fruttate** in questa meravigliosa uva, la **Garganega**, regina indiscussa della nostra terra.

Questa pianta affonda le proprie radici in un terreno unico al mondo, dove milioni d'anni fa pulsava un **vulcano**, di cui è testimone oggi la roccia scura di lava basaltica. Ne deriva un vino sapido, profumato, **minerale**, con un tipico **retrogusto di mandorla**.

Oggi, giunti alla novantesima vendemmia, siamo mossi dallo spirito di chi, **forte di un'eredità** importante e di valore, si sente sempre all'inizio di nuove avventure. Andare avanti, senza dimenticare da dove si arriva: questa è la nostra storia, che parla di passione, lavoro, **amore per la nostra terra**.

La famiglia Cavazza

Terza generazione: Giovanni, Francesco, Luigi, Giancarlo

Quarta generazione: Stefano, Andrea, Elisa, Mattia

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

BOCARA Gambellara Classico DOC

Garganega in purezza, libera espressione delle colline vulcaniche della Doc di Gambellara. Le uve sono accuratamente selezionate dalla "Bocara", primo vigneto della famiglia Cavazza. La vinificazione è minima, solo acciaio, per esaltare la croccantezza del frutto e la mineralità del terroir.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome prende origine dalla località Bocara, nella collina di Selva di Montebello, il cuore della zona classica del Gambellara.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.
VITIGNI	Garganega 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergoletta Veronese
ALTITUDINE	150 mt. s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	8 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	2400
PRODUZIONE DI UVA PER HA	90 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	40 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda metà di settembre, con selezione e raccolta a mano delle uve. I grappoli vengono posti in cassette e trasportati in cantina.
VINIFICAZIONE	Scarico delle uve in piccola pigiadiraspatrice poi in una pressa a lavorazione soffice con controllo della temperatura. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 16°C in vasche di acciaio inox. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia con permanenza di tre mesi sulle fecce fini.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	4,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino brillante. Profumo floreale-fruttato, con note di frutta bianca. Sapore fresco, elegante, sapido, ben bilanciato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo come vino da aperitivo, si sposa perfettamente con risotti o primi piatti a base di pesce, creme di verdura e risotti con verdure di stagione.
BOTTIGLIA	e 750 ml

PREMI



"BRONZE MEDAL",
New York World
Wine & Spirit
competition



"BRONZE MEDAL",
International Wine
Challenge



"GOLD MEDAL",
Berliner Wein
Trophy



"BRONZE MEDAL",
Decanter