

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

ZONA DI PRODUZIONE	Colline di Gambellara.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico, composto da strati tufacei e basaltici.
VITIGNI	Durella e Garganega
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergoletta Veronese
ETÀ MEDIA DELLE VITI	30 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Fine settembre
VINIFICAZIONE	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.
PRESA DI SPUMA	In bottiglia sui propri lieviti. Chiaramente "torbido", in quanto non filtrato.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

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

