

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

TREDICI Bianco Frizzante



FRIZZANTI

Connubio di Garganega e Chardonnay è alla base di questo vino, simpatico e immediato. Le prime bottiglie risalgono agli anni '80, quando il numero 13 era considerato un numero fortunato alla schedina del Totocalcio. Brioso, fresco e dal gusto accattivante.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Uno dei primi vini prodotti dalla famiglia Cavazza, il nome "Tredici" ricorda il numero fortunato alla schedina del Totocalcio.
ZONA DI PRODUZIONE	Colline della zona Doc di Gambellara.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico, composto da strati tufacei e basaltici.
VITIGNI	Chardonnay e Garganega
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE	In bianco, a temperatura controllata di 16°C.
PRESA DI SPUMA	Un mese in autoclave, metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	10,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	10,5 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,1 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino tenue. Bouquet delicatamente fruttato. Gusto fresco ed equilibrato.

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



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



CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

PROSECCO

Prosecco Frizzante DOC



FRIZZANTI

Soltanto uva Glera, coltivata e raccolta nei vigneti di proprietà della famiglia Cavazza, vinificata in metodo Charmat. Colore giallo verdolino, dal sapore fresco, con sentori di mela e fiori d'acacia. Ideale come aperitivo e con antipasti di pesce e verdure.

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	5 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE	In bianco, a temperatura controllata di 16°C.
PRESA DI SPUMA	Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	10,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	11,5 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Al naso risulta delicatamente fruttato, dai caratteristici sentori di mela verde. Gusto fresco e persistente.

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

