

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



## DULCIS

### Bianco Passito Veneto IGT

I migliori grappoli di Moscato dei vigneti di proprietà della famiglia Cavazza nei Colli Berici vengono selezionati e raccolti a mano. L'appassimento nel fruttai in cassette di legno dura fino a metà novembre. La concentrazione degli aromi e degli zuccheri evolve in un vino che profuma di miele e mandorle caramellate da abbinare alla pasticceria secca.

#### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Il nome evoca la dolcezza di questo vino, le cui uve provengono dai Colli Berici
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro
<b>VITIGNI</b>	Moscato 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ALTITUDINE</b>	200 mt s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud, sud-ovest
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	20 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Prima settimana di settembre. Selezione e raccolta a mano dei grappoli migliori provenienti dalle zone più esposte al sole
<b>VINIFICAZIONE</b>	Fermentazione per 10 giorni in serbatoio di acciaio inox ad una temperatura controllata di 16°C
<b>APPASSIMENTO</b>	Appassimento naturale in cassette di legno fino a inizio novembre nel nostro fruttai
<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b>	Sei mesi in serbatoio di acciaio inox; imbottigliamento e successivo affinamento per ulteriori 6 mesi

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	11,5% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	170 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6,2 g/l

#### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo intenso con riflessi dorati; profumo di frutta matura, con note di mandorla dolce e miele; sapore armonico, caldo, di buona persistenza

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	10-12°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ottimo come vino da meditazione, si sposa alla perfezione con tutta la pasticceria secca, dolci lievitati e al cioccolato
<b>BOTTIGLIA</b>	e 750 ml