

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

CREARI Gambellara Classico DOC

Garganega in purezza, espressione della sottozona "Creari" della Doc di Gambellara. Qui il terreno calcareo, le temperature più calde e le vigne antiche rendono questo vino frutto di un terroir unico. Una breve macerazione sulle bucce e la permanenza sui lieviti, conferiscono complessità: i sentori caldi di frutta tropicale, zafferano e liquirizia annunciano un gusto vellutato, suadente ma minerale, per un'esperienza unica.

INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|---------------------------------|--|
| ORIGINE | Il nome prende origine dall'omonima collina, chiamata appunto "Creari", sottozona della Doc di Gambellara. |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | Calcareo, in parte vulcanico con sedimenti di tufo e basalto. |
| VITIGNI | Garganega 100% |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Pergoletta Veronese |
| ALTITUDINE | 240 mt s.l.m. |
| ESPOSIZIONE | Sud-ovest |
| SUPERFICIE DEL VIGNETO | 2 Ha |
| DENSITÀ DI CEPPI PER HA | 3800 |
| PRODUZIONE DI UVA PER HA | 80 q.li |
| ETÀ MEDIA DELLE VITI | 30 anni |
| EPOCA DELLA VENDEMMIA | Volutamente tardiva, nella seconda metà di ottobre, con raccolta a mano e selezione delle uve. |
| VINIFICAZIONE | Scarico delle uve in una pressa a lavorazione soffice con controllo della temperatura; segue il contatto pellicolare del mosto sulle bucce per circa 12 ore. Il mosto viene poi staticamente decantato e fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 7°C. |
| EVOLUZIONE E AFFINAMENTO | Permanenza per circa 6 mesi sulle proprie fecce fini, batonnage ogni 15 giorni. Imbottigliamento prima dell'estate e affinamento per altri 6 mesi in bottiglia. Il prodotto viene commercializzato solo dopo 18 mesi dalla vendemmia. |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|---------------------------|----------|
| ALCOOL SVOLTO | 13% Vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO | 3,8 g/l |
| ACIDITÀ TOTALE | 5,6 g/l |

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo brillante intenso con riflessi dorati. Profumo complesso, minerale, ricco di sentori di frutta a polpa gialla matura e di spezie come lo zafferano. All'esame gusto-olfattivo risulta fresco e sapido, con un buon equilibrio e persistente.

| | |
|---------------------------------|---|
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 12°C |
| ABBINAMENTI GASTRONOMICI | Ottimo se abbinato a primi piatti speziati e saporiti, pesci e carni bianche aromatizzate. Da provare con piatti della cucina fusion. |
| BOTTIGLIA | e 750 ml |

