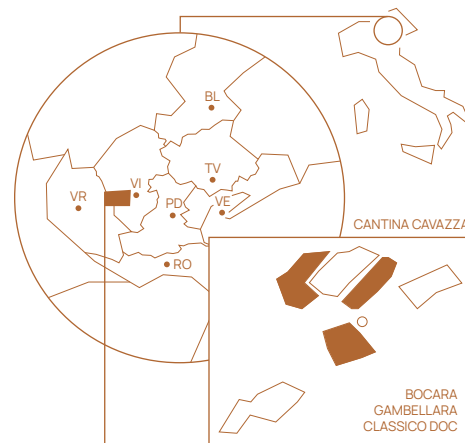


Dal "Bocara", uno dei primi vigneti acquistati dalla famiglia Cavazza. Uva Garganega caratterizzata da un incantevole mix di note fruttate e minerali-vulcaniche.



	VISTA Colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati.	OLFATTO Note tropicali e leggere note di fiori bianchi.	GUSTO Note tropicali si uniscono in modo armonico con le note minerali.		Fresco acido Maturato Sepido Astringente Morbido Amaro Dolce Struttura Consistenza Persistenza

INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Il nome prende origine dalla località Bocara, nella collina di Selva di Montebello, il cuore della zona classica del Gambellara.	DENSITÀ DI CEPPI PER HA 3.000
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.	PRODUZIONE DI UVA PER HA 90 q
	VITIGNI Garganega 100%	ETÀ MEDIA DELLE VITI 25 anni
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergoletta Veronese e Guyot	EPOCA DELLA VENDEMMIA Seconda metà di Settembre, con raccolta manuale dei migliori grappoli. Le uve vengono poste in cassette e trasportate nella cantina adiacente al vigneto.
	ALTITUDINE 150 mt. s.l.m.	VINIFICAZIONE Scarico delle uve in una piccola pigiadiraspatrice, con selezione dei migliori acini. Segue poi una pressatura soffice sia con controllo della temperatura che con gas inerti. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Successivamente il vino viene affinato in vasche di cemento per circa quattro mesi.
	ESPOSIZIONE Sud-ovest	
	SUPERFICIE DEL VIGNETO 6 ha	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 12,5% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 3,5 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati. Note tropicali con tenui sentori di fiori bianchi. Il vino è reso elegante, sia dalle note fruttate sia dalla mineralità derivante dai terreni vulcanici.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Si sposa bene con risotti a base di pesce, creme di verdura e piatti della tradizione.
	BOTTIGLIA e 750 ml

