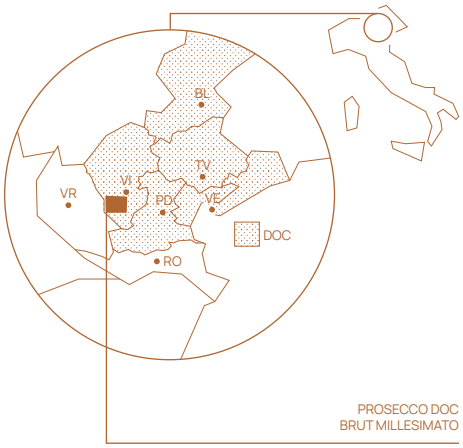
Prosecco | Prosecco DOC Brut Millesimato

CAVAZZA

Soltanto uva Glera, coltivata e raccolta nei vigneti della famiglia Cavazza, vinificata in metodo Charmat.



VISTA

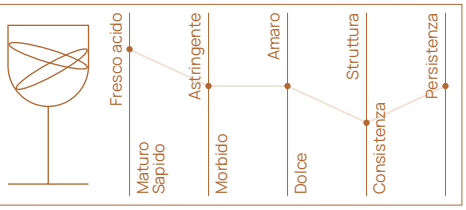
Giallo verdolino brillante.

OLFATTO

Fiori di acacia e mela verde.

GUSTO

Sapido e con una buona freschezza.



INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE
Vino prodotto dalla nostra famiglia dagli anni 90.

ZONA DI PRODUZIONE
Nella zona del Prosecco DOC

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Terreni alluvionali, con depositi di rocce vulcaniche e calcaree.

VITIGNI
Glera 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VITI
10 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA
Prima settimana di Settembre

VINIFICAZIONE
In bianco, su vasche di acciaio inox a temperatura di 18 °C.

PRESA DI SPUMA
Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO
11,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO
8 g/l

ACIDITÀ TOTALE
5,9 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo verdolino brillante, perlage a grana fine e persistente; bouquet fragrante con sentori di fiori d'acacia e mela verde. Al palato risulta sapido, con una buona verticalità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Eccellente come aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto.

BOTTIGLIA
℮ 750 ml / Magnum 1,5 l

Cavazza Società Semplice Agricola | Contrada Selva, 22 – Montebello Vicentino (VI) Italy | info@cavazzawine.com / Tel. +39 0444 649166

cavazzawine.com