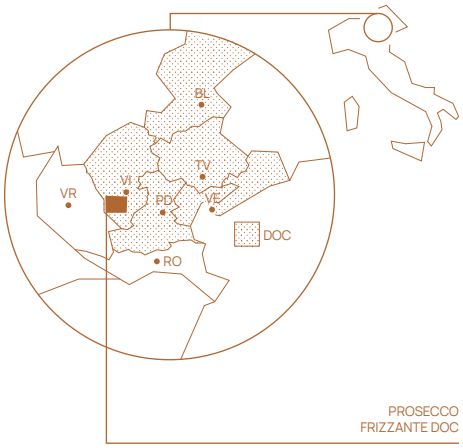
Prosecco | Prosecco Frizzante DOC

CAVAZZA

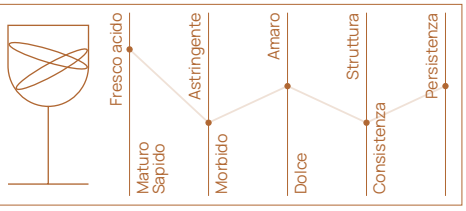
Soltanto uva Glera, coltivata e raccolta nei vigneti di proprietà della famiglia Cavazza, vinificata in metodo Charmat. Colore giallo verdolino, dal sapore fresco, con sentori di mela e fiori d'acacia. Ideale come aperitivo e con antipasti di pesce e verdure.



VISTA
Giallo paglierino.

OLFATTO
Fruttato e leggere note di lime.

GUSTO
Mela e fiori bianchi.



INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE
Vino prodotto dalla nostra famiglia sin dagli anni 90.

ZONA DI PRODUZIONE
Nella zona DOC del Prosecco.

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
Seconda metà di agosto.

VINIFICAZIONE
Fermentazione in bianco,su vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16 °C.

EVOLUZIONE E AFFINAMENTO
La fermentazione avviene in bianco a temperatura di 16 °C in vasche di acciaio inox.

PRESA DI SPUMA
1 mese 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

Al naso risulta delicatamente fruttato, con caratteristici sentori di mela verde, lime e di fiori bianchi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo aperitivo, con antipasti leggeri a base di verdure e pesce.

BOTTIGLIA
℮ 750 ml

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

cavazzawine.com