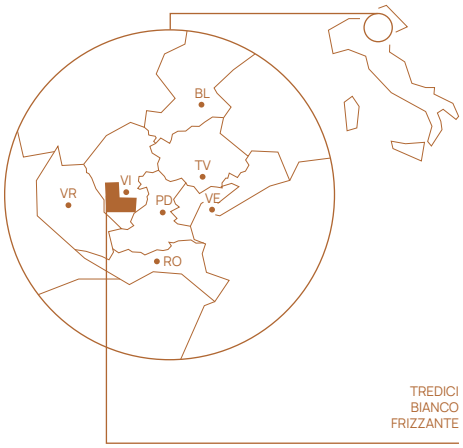
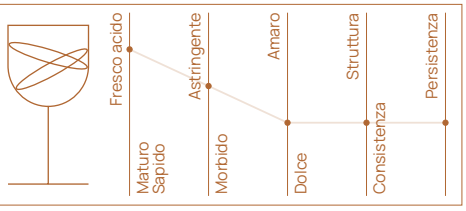
Tredici | Bianco Frizzante

CAVAZZA

Il "Tredici" è stato il primo frizzante ad essere creato dalla famiglia. Il connubio perfetto tra Garganega e Chardonnay, simpatico e brioso.



VISTA	OLFATTO	GUSTO
Giallo paglierino tenue.	Fiori bianchi e frutta gialla.	Fresco e persistente con gli aromi olfattivi.



INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE
Uno dei primi vini prodotti dalla famiglia Cavazza, il nome "Tredici" ricorda il numero fortunato alla schedina del Totocalcio.

ZONA DI PRODUZIONE
Zona collinare di Montebello Vicentino.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Vulcanico, composto da strati tufacei e basaltici.

VITIGNI
20% Chardonnay e 80% Garganega

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA
Chardonnay metà agosto e Garganega inzio settembre.

VINIFICAZIONE
La fermentazione avviene separatamente per le due varietà, in bianco a temperatura di 16 °C in vasche di acciaio inox. Ad Ottobre viene completato il blend per imbottigliare "Tredici".

PRESA DI SPUMA
1 mese in autoclave, metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO
10,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO
13 g/l

ACIDITÀ TOTALE
6,1 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino tenue.
Bouquet delicatamente fruttato.
Gusto fresco ed equilibrato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Ottimo come 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