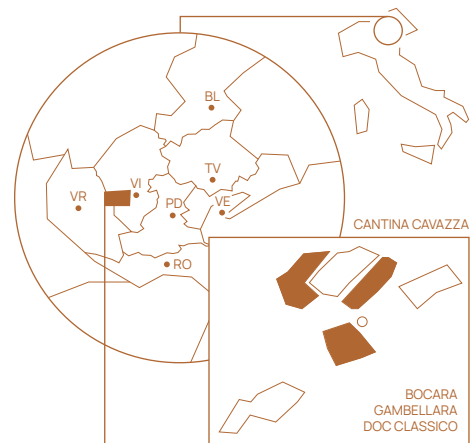




Dal "Bocara", uno dei primi vigneti acquistati dalla famiglia Cavazza. Uva Garganega caratterizzata da un incantevole mix di note fruttate e minerali-vulcaniche.



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

<p>INFORMAZIONI TECNICHE</p>	<p>ORIGINE Il nome prende origine dalla località Bocara, nella collina di Selva di Montebello, il cuore della zona classica del Gambellara.</p>	<p>DENSITÀ DI CEPPI PER HA 3.000</p>
	<p>TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.</p>	<p>PRODUZIONE DI UVA PER HA 90 q</p>
	<p>VITIGNI Garganega 100%</p>	<p>ETÀ MEDIA DELLE VITI 25 anni</p>
	<p>SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergoletta Veronese e Guyot</p>	<p>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.</p>
	<p>ALTITUDINE 150 mt. s.l.m.</p>	<p>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.</p>
	<p>ESPOSIZIONE Sud-ovest</p>	
	<p>SUPERFICIE DEL VIGNETO 6 ha</p>	

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

<p>ESAME ORGANOLETTICO</p>	<p>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.</p>
	<p>TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C</p>
	<p>ABBINAMENTI GASTRONOMICI Si sposa bene con risotti a base di pesce, creme di verdura e piatti della tradizione.</p>
	<p>BOTTIGLIA e 750 ml</p>

