

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

BOCARA Gambellara Classico DOC

Garganega pur! Essenz der vulkanischen Hügel im Gebiet der Gambellara Zone. Die Trauben werden sauber selektioniert aus der Lage Bocara, dem Ursprung des Weinguts der Familie Cavazza. Die Weinbereitung ist einfach, nur Edelstahl zum Erhalt der knackigen Frucht und der Mineralität des Terroirs.

TECHNSCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT	Der Name kommt von dem Ort Bocara in den Hügeln von Selva di Montebello, im Herzen der Classico-Zone von Gambellara.
BODENART	Vulkanische Böden mit Basalt- und Tuffschichten.
REBSORTE	Garganega 100%
ANBAUWEISE	Veroneser Pergola
WEINBERGSHÖHE	150 m.ü.d.M.
AUSRICHTUNG	Südwest
REBFLÄCHE	8 Ha
PFLANZDICHT	2.400 Reben p. Ha
TRAUBENMENGE	90 DZ p.Ha
ALTER DER REBEN	40 Jahre
ERNTZEIT	Mitte September, selektionierter Handlese, die Trauben werden in kleinen Kassetten geschützt in den Keller transportiert.
WEINBEREITUNG	Die Trauben werden in Kleinpartien schonend entrappt. Danach sanfte Pressung mit Temperaturüberwachung. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert in Edelstahlfässern bei maximal 16° C. Danach Abfüllung und Flaschenreifung.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	12,5 % Vol.
RESTZUCKER	4,0 g/l.
SÄURE	5,8 g/l.

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

zartes strohgelb, zarter Duft nach Blüten und weißen Früchten, im Geschmack frisch, elegant, saftig und ausgewogen.

SERVIERTEMPERATUR	8-10°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Optimal als Aperitif, begleitet perfekt Risotto oder Vorspeisen mit Fisch oder, hellem Fleisch, Gemüsecremes, oder Reis mit zartem Gemüse der Jahreszeit, wie Spargel oder Erbsen.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr.

PREISE



“BRONZE MEDAL”,
New York World
Wine and Spirit



“BRONZE MEDAL”,
International Wine
Challenge



“GOLD MEDAL”,
Berliner Wein
Trophy

BERLINER GOLD



“BRONZE MEDAL”,
Decanter

