

Gambellara “La Bocara”



ORIGINE

Gambellara D.O.C.

UVE

Garganega

ZONA DI PRODUZIONE

zona Collinare classica

Terreno vulcanico 100 – 200 metri di altitudine

metodo di vinificazione: In bianco a temperatura controllata di 18°

GRADAZIONE ALCOLICA

12% in volume

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

in bottiglia circa 2 mesi

DATI STORICI

5,2 Ha impiantati nel 1974 nel cru “La Bocara” con 2400 viti per Ha.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino,

bouquet fragrante, sapore fine e delicato

Temperatura di servizio 10° - 12°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come vino d'fuori pasto o aperitivo, si sposa perfettamente con risotti o primi piatti a base di pesce d'acqua dolce e crostacei. Consigliato con zuppe e creme di verdura, risotti con piselli e asparagi.

Az. Agr. Cavazza cav. Domenico e F.lli

Contrada Selva, 22 I-36054 Montebello (VI) - ITALY

tel. +39 0444 649 166 fax +39 0444 440 038

www.cavazzawine.com - info@cavazzawine.com