

## Gambellara "La Bocara"



### **HERKUNFT**

Gambellara Classico, d.o.c.

### **REBSORTEN**

Garganega 100%

### **PRODUKTIONSGBIET**

Herzstück des Gambellara.

Hügeliges Gebiet mit Vulkanboden zwischen 100 u. 200 m. Gelegen.

### **WEINBEREITUNG**

Bei temperaturgesteuerter Gärung von ca. 18°.

### **REIFUNG & VERFEINERUNG**

2 Monate Flaschenlager.

### **ERTRAG PRO HEKTAR**

86 hl.

### **GESAMTPRODUKTION**

70000 Flaschen.

### **HISTORISCHE DATEN**

5,2 Hektar wurden im 1974 in der Lage La Bocara mit 2400 Reben pro Hektar bepflanzt.

### **ANMERKUNGEN**

Intensive gelbliche Farbe und ein delikates raffiniertes Bukett. Beste Trinktemperatur 10°-12°.

### **TRINKEMPFEHLUNG**

*Terrassenwein* oder als Aperitif, perfekt zu Risotto, zu Süßwasserfisch & Schalentieren, als Begleiter zur Suppe und Gemüse-Creme, Erbsenrisotto oder zu Spargel.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](http://www.cavazzawine.com) - [info@cavazzawine.com](mailto:info@cavazzawine.com)