VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Cavazza La Bocara Gambellara Classico 2021
Vinícola	Cavazza
Safra	2021
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Gambellara Classico
Tipo	branco
Castas	100% Garganega
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	3 meses sobre as lias e 3 meses em garrafa
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	Ouro - Berlin Wine Trophy

VEDANTE

Natural

TAÇA

Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A história da Azienda Vinícola Cavazza começa em 1928, quando Giovanni Cavazza adquiriu uma casa junto ao vinhedo Bocara, em Selva di Montebello, na província de Vicenza (Vêneto). À época, a propriedade era dedicada a diferentes culturas agrícolas, mas com a chegada da segunda geração passou a se dedicar exclusivamente à vitivinicultura, tendo como protagonista a casta Garganega.

A DOC Gambellara, onde a Cavazza está inserida, foi oficialmente reconhecida antes mesmo da vizinha e célebre DOC Soave. A região se destaca pelo relevo montanhoso aos pés do vulcão Calvarina, com solos vulcânicos ricos em minerais que conferem caráter único aos vinhos produzidos a partir da Garganega, a casta tradicional da denominação.

No coração da DOC está a área de Gambellara Classico, a mais antiga e tradicional da denominação. É lá, no vinhedo Bocara — o primeiro da Azienda Cavazza —, que as vinhas de Garganega já contam com cerca de 40 anos, refletindo décadas de história e dedicação.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO caponata, berinjela à parmigiana, crudo di pesce, sardinha à escabeche, bisteca suína grelhada, tagliatelle arrabbiata