



# CAVALIERA



## Elena Muvola

EMILIA  
GRECHETTO GENTILE  
*Indicazione Geografica Protetta*  
BIANCO

**QUALIFICA:**

Emilia Grechetto Gentile I.G.P.

**VITIGNO UTILIZZATO:**

Grechetto Gentile.

**SISTEMA DI PRODUZIONE:**

Uve provenienti da agricoltura biologica.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:**

Guyot.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice con uva intera. Fermentazione in acciaio a basse temperature. Rifermentazione in bottiglia.

**RACCOLTA:** Manuale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12/15 °C

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Paglierino brillante con bollicine fini. Glicine, ginestra, con accenni di fiore di tiglio, pesca bianca, richiami agrumati di pompelmo, note di pepe bianco. Fresco e sottile al sorso, verticale la progressione. Il sedimento è sinceramente presente sul fondo della bottiglia, proprio come si usava una volta e dona giusta mineralità al vino.

**ABBINAMENTO:** Aperitivo, formaggi, carni bianche.

**NOTE:**

- Lieviti Spontanei basso contenuto di solforosa.
- Formati da 750 ml.
- Vino Biologico.
- Ne viene prodotto un numero limitato di bottiglie ogni anno.

Cavaliera.it

Via Cavalliera, 1/b - 41014 Castelvetro di Modena (MO)

Tel: +39 059 799835 - Mail: info@cavaliera.it