

Cavalleri



ETTARI VITATI
40

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
200.000

NON IN VENDITA A:
PT / AR / SI / GR / LU / MS / SP

● DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

Da sempre sostenitori delle grandi potenzialità dello chardonnay, i Cavalleri producono i loro Blanc del Blancs con solo il mosto fiore dell'uva proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà sulle colline di Erbusco ostinandosi ad anteporre alla "corsa ai volumi" la ricerca della qualità dei propri vini.



"Ostinati ad anteporre alla "corsa ai volumi" la ricerca della qualità dei propri vini."





METODO CLASSICO BLANC DE BLANCS NATURE VSQ

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio (80%) e in botte grande di rovere (20%). Affinamento sui lieviti: minimo 24 mesi.

Produzione

157.000 bottiglie

Formato Vendita

750 mL / 1,5 lt / 3 lt / 6 lt

Tappo

Sughero a fungo



“SERADINA” METODO CLASSICO VSQ

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con lieviti indigeni e affinamento in acciaio (85%) e botte grande di rovere (15%). Affinamento sui lieviti: minimo 36 mesi.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



METODO CLASSICO PAS DOSE' VSQ

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio per il 75% e in barrique vecchie per il 25%. Affinamento sui lieviti: minimo 42 mesi.

Produzione

13.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO ROSE' VSQ

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay, Pinot Nero

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio. Affinamento sui lieviti: minimo 42 mesi.

Produzione

7.100 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



“SE...” METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO VSQ

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale e' fatto

Chardonnay (da unico vigneto)

Vinificazione e affinamento

Fermentazione con lieviti indigeni con macerazione di una piccola quantità di grappoli interi in botte grande. Affinamento in botte grande. Malolattica svolta. Permane in bottiglia sui lieviti 4 anni

Produzione

1.440 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



“COLLEZIONE GRANDI CRU” METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO VSQ

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio per il 70%, per il 30% in botte grandi di rovere.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo





FRANCIACORTA GIOVANNI CAVALLERI BRUT RISERVA DOCG

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento in acciaio per il 70%, botte grande di rovere da 35 hl per il 22% e in barrique vecchie per l'8%. Affinamento sui lieviti: 108 mesi.

Produzione

3.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



“RAMPANETO” CURTEFRANCA BIANCO DOC

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale è fatto

Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Fermentazione e affinamento parte in acciaio e parte in botte da 10 hl.

Produzione

5.700 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



“TAJARDINO” CURTEFRANCA ROSSO DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Macerazione e fermentazione in tini termo condizionati a cielo aperto con lieviti indigeni. Affinato in botte grandi.

Produzione

7.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



“DI MANO IN MANO” SEBINO ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale è fatto

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Vinificazione e affinamento

Vinificazione in acciaio, affinamento in botti grandi di rovere.

Produzione

9.300 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero

