CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

CABERNET CICOGNA

Cabernet Colli Berici DOC

Dietro ad ogni etichetta si nasconde un unico territorio, un progetto di viticoltura volto alla ricerca della massima qualità che dura da oltre 30 anni. A partire dal singolo filare di Guyot fino all'affinamento in barrique di rovere francese, la linea Cicogna è la distillazione di un terroir e della nostra centenaria esperienza enologica.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.
VITIGNI	Cabernet Sauvignon 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	150-180 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	3 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	5200
PRODUZIONE DI UVA PER HA	75 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	A metà ottobre l'uva viene selezionata e raccolta a mano in piccole cassette affinchè rimanga integra.
VINIFICAZIONE	Pigiatura diraspatura in piccola pigiadiraspatrice, fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C.
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	12 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 l a media tostatura. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per 10 mesi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	3,2 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rubino estremamente ricco e profondo, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo fruttato di piccoli frutti a bacca rossa e spezie. Al palato risulta pieno e vellutato, elegantemente tannico, con un finale persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo con arrosti importanti, cacciagione, spiedi, formaggi morbidi stagionati.
BOTTIGLIA	℮ 750 ml/Magnum 1,5 l

Cavazza S.S.A. Contrada Selva, 22 Montebello (Vi) Italy Ph. +39 0444 649166 info@cavazzawine.com

cavazzawine.com | YouTube

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

SYRAH CICOGNA

Syrah Veneto IGT

Dietro ad ogni etichetta si nasconde un unico territorio, un progetto di viticoltura volto alla ricerca della massima qualità che dura da oltre 30 anni. A partire dal singolo filare di Guyot fino all'affinamento in barrique di rovere francese, la linea Cicogna è la distillazione di un terroir e della nostra centenaria esperienza enologica.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.
VITIGNI	Syrah 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	200 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	2 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	5200
PRODUZIONE DI UVA PER HA	75 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	16 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Durante i primi dieci giorni di ottobre, l'uva viene selezionata e raccolta a mano in piccole cassette.
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura con piccola pigiadiraspatrice; fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C.
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	10 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 lt a media tostatura. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	3,2 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino carico. Profumo intenso e ampio, con note di frutta di bosco matura, ciliegia, caffè e liquirizia. All'esame gusto-olfattivo risulta strutturato, tannico, di lunga e piacevole persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Accompagna egregiamente le carni rosse, la selvaggina, i formaggi stagionati a pasta dura.
BOTTIGLIA	℮ 750 ml/Magnum 1,5 l

PREMI

Wine Enthusiast 90/100

Wine Spectator 88/100

Decanter world wine awards gold "GOLD MEDAL" Decanter

Cavazza S.S.A. Contrada Selva, 22 Montebello (Vi) Italy Ph. +39 0444 649166 info@cavazzawine.com

cavazzawine.com | YouTube

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

SAN MARTINO CICOGNA

Rosso Passito Veneto IGT

Dietro ad ogni etichetta si nasconde un unico territorio, un progetto di viticoltura volto alla ricerca della massima qualità che dura da oltre 30 anni. A partire dal singolo filare di Guyot fino all'affinamento in barrique di rovere francese, la linea Cicogna è la distillazione di un terroir e della nostra centenaria esperienza enologica.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte. "San Martino" rimanda invece al periodo della pigiatura, intorno all'11 di novembre, giorno appunto di San Martino.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.
VITIGNI	Merlot 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	220 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	1,5 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	5200
PRODUZIONE DI UVA PER HA	65 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	22 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Ad inizio ottobre. Selezione e raccolta a mano dei grappoli migliori provenienti dalle zone più esposte al sole.
APPASSIMENTO	Appassimento naturale in cassette di legno fino a metà novembre nel fruttaio della nostra cantina.
VINIFICAZIONE	Uva diraspata e pigiata con 3 follature pneumatiche giornaliere; fermentazione sulle bucce per 18 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C.
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	18 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 lt a media tostatura. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	15% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	20 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,2 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino impenetrabile. Profumo intenso di ciliegia sotto spirito, composta di amarena e ribes. In bocca risulta equilibrato e piacevolmente persistente, ricco di tannini che conferiscono notevole struttura ed eleganza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo come vino da meditazione, o con del cioccolato fondente.
BOTTIGLIA	℮ 750 ml/Magnum 1,5 l

PREMI

Wine Spectator 88/100

Cavazza S.S.A. Contrada Selva, 22 Montebello (Vi) Italy Ph. +39 0444 649166 info@cavazzawine.com

cavazzawine.com | YouTube

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

MERLOT CICOGNA

Merlot Colli Berici DOC

Dietro ad ogni etichetta si nasconde un unico territorio, un progetto di viticoltura volto alla ricerca della massima qualità che dura da oltre 30 anni. A partire dal singolo filare di Guyot fino all'affinamento in barrique di rovere francese, la linea Cicogna è la distillazione di un terroir e della nostra centenaria esperienza enologica.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.
VITIGNI	Merlot 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	160-190 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	3 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	5200
PRODUZIONE DI UVA PER HA	75 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	22 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Inizio ottobre, con raccolta a mano e selezione dei grappoli migliori.
VINIFICAZIONE	Pigiatura e diraspatura con piccola pigiadiraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C.
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	10 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 lt a media tostatura. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	3,2 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento. Ampio bouquet di piccoli frutti a bacca rossa, composta di ribes e cioccolato. Al palato è morbido, con una buona struttura sostenuta da tannini eleganti. Intenso e molto persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si abbina ottimamente con la cacciagione, il maialino al forno, i formaggi stagionati.
BOTTIGLIA	℮ 750 ml/Magnum 1,5 l

PREMI

Wine Spectator 88/100

"SILVER MEDAL" Mundus Vini

Cavazza S.S.A. Contrada Selva, 22 Montebello (Vi) Italy Ph. +39 0444 649166 info@cavazzawine.com

cavazzawine.com |