CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

SOELIO

Spumante Dolce

SPUMANTI

I migliori grappoli di Garganega raccolti nei vigneti storici dell'azienda vengono fatti appassire in cassettine. Il colore è quello dell'oro, la spuma è cremosa, il profumo di frutta esotica, albicocca e mandorla. Elegante e dai sentori caldi e suadenti, si abbina perfettamente con tutti i dolci lievitati – in particolare colombe, panettoni e focacce.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome Soelio racconta il sole e il vento che accarezzano le vigne di Garganega. Le uve provengono dalla collina vulcanica del Gambellara.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico, calcareo con strati di tufo e basalto.
VITIGNI	Garganega 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergoletta Veronese
ALTITUDINE	180-230 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
ETÀ MEDIA DELLE VITI	30 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Metà ottobre. Le uve vengono selezionate e raccolte a mano nei vecchi vigneti in collina, nelle zone più esposte al sole.
APPASSIMENTO	Appassimento naturale in cassette di legno per almeno tre mesi nel nostro fruttaio.
VINIFICAZIONE	In bianco a temperatura controllata di 17°C.
PRESA DI SPUMA	Sei mesi in autoclave, metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	80 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,9 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, spuma cremosa e perlage persistente; profumo intenso di frutti gialli maturi e frutti esotici; sapore armonico, vellutato, con finale di mandorla amara.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si abbina alla perfezione con dolci lievitati. Eccellente anche da solo per assaporarne appieno la fresca dolcezza.
BOTTIGLIA	℮ 750 ml

PREMI

Wine Spectator 88/100

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

cavazzawine.com |

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

PROSECCO

Prosecco Spumante DOC - Brut

SPUMANTI

Soltanto uva Glera, coltivata e raccolta nei vigneti della famiglia Cavazza, vinificata in metodo Charmat. Colore giallo verdolino, con sentori di mela e fiori d'acacia. La spuma cremosa anticipa un impatto gustativo vibrante e persistente.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il vino prende il nome dal vitigno Prosecco, presente nella regione Veneto.
ZONA DI PRODUZIONE	Sui Colli Berici, in zona pedecollinare.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Terreni calcarei-argillosi
VITIGNI	Prosecco 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ MEDIA DELLE VITI	8 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda metà di agosto
VINIFICAZIONE	In bianco, a temperatura controllata di 18°C.
PRESA DI SPUMA	Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	8,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,9 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo verdolino brillante, perlage a grana finissima e persistente; bouquet fragrante con sentori di fiori d'acacia e mela verde. Al palato risulta fresco e intenso, di medio corpo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	4-6°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Eccellente come aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto.
BOTTIGLIA	℮ 750 ml

PREMI

Wine Spectator 86/100

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

cavazzawine.com |

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

DURELLO

Lessini Durello Spumante DOC

SPUMANTI

Questo Durello Spumante nasce nelle vulcaniche colline della Lessinia, di cui mineralità e sapidità ne sono chiara espressione. Interpretazione moderna di un vitigno autoctono, l'uva Durella, coltivata da secoli sulle nostre colline.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Dalla Durella, vitigno autoctono dei Monti Lessini fin dal Medioevo.
ZONA DI PRODUZIONE	Sui Colli della Lessinia, in zona pedecollinare di origine vulcanica tra Vicenza e Verona.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Terreni vulcanici, composti da tufo e basalto, ricchi di ferro, magnesio e altri microelementi.
VITIGNI	Durella 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ MEDIA DELLE VITI	8 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda metà di settembre
VINIFICAZIONE	In bianco, a temperatura controllata di 18°C.
PRESA DI SPUMA	Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	3,5 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,7 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo verdolino brillante, perlage fine e persistente. Al naso spicca la mela verde e una nota di idrocarburi. Al palato risulta fresco e minerale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	4-6°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Eccellente come aperitivo, da abbinare ad un tagliere di prodotti della zona come l'Asiago DOP, il Monte Veronese DOP e la Sopressa Vicentina DOP.
BOTTIGLIA	℮ 750 ml

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

cavazzawine.com |

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

TOARI

Spumante Brut

SPUMANTI

Prestigioso uvaggio di Garganega e Chardonnay, i cui profumi vengono esaltati dal metodo Charmat. Elegante e complesso, questo spumante unisce l'armonia dello Chardonnay alla mineralità della Garganega. Il fine e persistente perlage regala profumi di mela gialla e fiori di campo. Di buona struttura, è adatto all'aperitivo ma anche a tutto pasto.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome prende origine dalla località Toari.
ZONA DI PRODUZIONE	Zona pedecollinare dei Colli Berici.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato e ricchi di magnesio, ferro e potassio.
VITIGNI	Chardonnay, Garganega
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ MEDIA DELLE VITI	18 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Fine agosto
VINIFICAZIONE	In bianco, a temperatura controllata di 18°C.
PRESA DI SPUMA	Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	6,5 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino brillante con riflessi, perlage fine e persistente. Al naso risaltano la crosta di pane e frutti freschi, accompagnati da delicate note agrumate. Al palato è fresco, equilibrato e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	4-6°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo come aperitivo, da assaporare con del Parmigiano Reggiano Dop, si adatta molto bene ad antipasti e pietanze a base di pesce, primi piatti gustosi.
BOTTIGLIA	℮ 750 ml

PREMI

Wine Spectator 87/100

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

cavazzawine.com | YouTube