

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



CAPITEL

Recioto di Gambellara Classico DOCG



PASSITI

Siamo legati a questo vino come ad un ricordo d'infanzia. Ed è per questo che lo seguiamo in tutto il suo percorso: dalla selezione dei grappoli di Garganega più dorati, all'appassimento con l'antica arte dei "picai" ed, infine, la torchiatura a mano. Tutti segreti che si tramandano di generazione in generazione. Dopo 24 mesi di barrique di rovere francese, il Recioto è pronto per emozionarci. Ha il colore dell'ambra, i profumi del miele e la cremosità di un nettare.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome "Capitel" è un omaggio al capitello votivo posto in cantina. Le uve provengono dalla zona classica del Gambellara.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico, calcareo
VITIGNI	Garganega 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergoletta Veronese
ALTITUDINE	120-220 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
ETÀ MEDIA DELLE VITI	40 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Metà ottobre, con raccolta a mano e selezione delle migliori uve provenienti dalle zone più vocate.
APPASSIMENTO	Secondo l'antica tradizione, l'uva viene messa in appassimento col sistema dei "picai". I grappoli vengono attorcigliati con uno spago e "appiccati" (in dialetto "picà") al soffitto: da qui il nome di questo sistema di appassimento.
VINIFICAZIONE	La torchiatura manuale avviene la prima settimana di febbraio, utilizzando un torchio antico di fine '800.
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Il mosto viene messo a fermentare e quindi a maturare per un anno in piccole botti di rovere da 225 lt. Imbottigliamento dopo 2 anni e successivo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	188 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,2 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo dorato carico, al naso si offre intenso e complesso, con sentori di mandorla tostata, confettura di albicocche, miele e caramello. Al palato risulta caldo, vellutato, in un perfetto equilibrio tra acidi e zuccheri

TEMPERATURA DI SERVIZIO	10°-12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Tradizionalmente si combina con la pasticceria secca, ma si possono osare abbinamenti con il foie-gras ed i formaggi erborinati
BOTTIGLIA	e 500 ml

PREMI

Wine Spectator 88/100



88-89,99/100

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



DULCIS

Bianco Passito Veneto IGT



PASSITI

I migliori grappoli di Moscato dei vigneti di proprietà della famiglia Cavazza nei Colli Berici vengono selezionati e raccolti a mano. L'appassimento nel fruttai in cassette di legno dura fino a metà novembre. La concentrazione degli aromi e degli zuccheri evolve in un vino che profuma di miele e mandorle caramellate da abbinare alla pasticceria secca.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome evoca la dolcezza di questo vino, le cui uve provengono dai Colli Berici
TIPOLOGIA DEL TERRENO	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro
VITIGNI	Moscato 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	200 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
ETÀ MEDIA DELLE VITI	20 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Prima settimana di settembre. Selezione e raccolta a mano dei grappoli migliori provenienti dalle zone più esposte al sole
VINIFICAZIONE	Fermentazione per 10 giorni in serbatoio di acciaio inox ad una temperatura controllata di 16°C
APPASSIMENTO	Appassimento naturale in cassette di legno fino a inizio novembre nel nostro fruttai
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Sei mesi in serbatoio di acciaio inox; imbottigliamento e successivo affinamento per ulteriori 6 mesi

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	11,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	170 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,2 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo intenso con riflessi dorati; profumo di frutta matura, con note di mandorla dolce e miele; sapore armonico, caldo, di buona persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo come vino da meditazione, si sposa alla perfezione con tutta la pasticceria secca, dolci lievitati e al cioccolato
BOTTIGLIA	e 750 ml

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

SELVA

Gambellara Vin Santo Classico DOC



PASSITI

Prodotto unico nel panorama enologico del Veneto, il Vin Santo di Gambellara inizia il suo percorso con la scelta dei migliori grappoli di Garganega, segue l'appassimento con il tradizionale sistema dei "picai", ed infine la torchiatura manuale durante la Settimana Santa. L'affinamento in barrique di rovere di 18 mesi, completa l'opera. Spesso il vino viene paragonato ad un nettare per la sua complessità e calda avvolgenza. Un'esperienza unica. Un vino che sa emozionare.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome è un omaggio all'area collinare del nostro territorio, denominata appunto Selva. Le uve provengono dalla zona classica del Gambellara
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico, calcareo con sedimenti 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	40 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Solo nelle annate migliori, a metà ottobre l'uva proveniente dalle zone più vocate viene raccolta e selezionata a mano
APPASSIMENTO	Secondo l'antica tradizione, l'uva viene messa in appassimento col sistema dei "picai". I grappoli vengono attorcigliati con uno spago e "appiccati" (in dialetto "picà") al soffitto: da qui il nome di questo sistema di appassimento
VINIFICAZIONE	La torchiatura, manuale, avviene tradizionalmente durante la Settimana Santa di Pasqua. Da qui il nome "Vin Santo"
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Il mosto viene messo a fermentare per un anno e quindi a maturare per ulteriori 3 anni in piccole botti di rovere da 228 l. Il processo fermentativo è opera di lieviti autoctoni, noti come " <i>Zygosaccharomyces gambellarensis</i> ". Imbottigliamento non prima di 4 anni e successivo affinamento in bottiglia

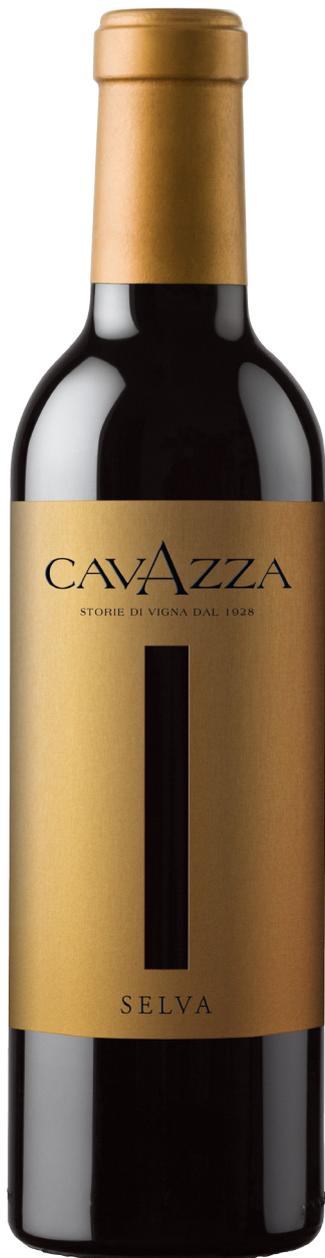
CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	14% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	310 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore ambrato, al naso si offre ampio e concentrato, con note di confettura di fichi e frutta secca tostata. In bocca è intenso, cremoso, armonico e di lunghissima persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo con la pasticceria secca, si esprime benissimo anche da solo, come vino da meditazione
BOTTIGLIA	€ 375 ml



PREMI

Wine Spectator 88/100