

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



## SOLO PER NOI! Bianco Frizzante sui lieviti



FRIZZANTI

Geboren in den vulkanischen Hügeln um Selva di Montebello zeigt „Solo per noi!“ die gleichen mineralischen und Zitrusnoten die auch hier den Durello so auszeichnen. Die natürliche Flaschengärung mit seinen verbliebenen autochthonen Hefen lassen den Wein so stählen.

### TECHNISCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Der Name sagt, dass wir ihn gerne nehmen. Wir geben aber auch gern!
ANBAUGEBIET	Hügelgebiet von Gambellara.
BODENART	Vulkanisch, Gemisch von Schichten aus Tuff und Basalt.
REBSORTEN	Durella und Garganega
ANBAUWEISE	Veroneser Pergola
ALTER DER REBEN	ca. 30 Jahre
ERNTZEIT	Mitte September Maschinenlese
WEINBEREITUNG	Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 16°
SCHAUMWEIN BEREITUNG	Im Frühjahr, wenn im Keller die Temperatur angestiegen ist, wird der Wein mit den eigenen autochthonen Hefen in Flaschen gefüllt und bewirkt mit dem Restzucker die erneute Gärung in der Flasche. Die Hefe wird nicht heraus filtriert.

### ANALYSE

VORH. ALKOHOL	11 % Vol.
RESTZUCKER	4 g/l
SÄURE	6,6 g/l

### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Helles Zitronengelb mit leichter natürlicher Trübung. Bouquet fruchtig, Düfte von Brot und bemerkenswerter Mineralität. Am Gaumen frisch bleibend mit Zitrusnoten, Pampelmuse und Litchi.

SERVIERTEMPERATUR	6-8°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Optimal als Aperitif, mit leichten Vorspeisen wie Gemüse oder Fisch.
FLASCHENINHALTE	e 0,75 Ltr.

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

## TREDICI Bianco Frizzante



FRIZZANTI

Die Symbiose von Garganega und Chardonnay ist das Geheimnis dieses wirksamen Freudenspenders. Sie erschließt sich sofort nach dem Öffnen im Glas, sympatisch und unmittelbar. Die ersten Flaschen datieren aus den frühen 80ern. Damals stellte sich die Nummer 13 als Glückszahl bei der Fußballwette heraus. Temperamentvoll, frisch, gewinnend im Geschmack. Ein Dauerbrenner!

### TECHNISCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Einer der ersten Weine der Familie Cavazza, der Name Dreizehn erinnert an die Glückszahl beim Fußballtoto.
ANBAUGEBIET	Hügelgebiet von Gambellara.
BODENART	Vulkanisch, Gemisch von Schichten aus Tuff und Basalt.
REBSORTEN	Chardonnay und Garganega.
ANBAUWEISE	Guyot
ALTER DER REBEN	ca. 20 Jahre
ERNTENZEIT	Mitte September Maschinenlese
WEINBEREITUNG	Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 16°
SCHAUMWEIN BEREITUNG	1 Monat im Drucktank (Charmat Methode).

### ANALYSE

VORH. ALKOHOL	10,5 % Vol.
RESTZUCKER	10,5 g/l
SÄURE	6,1 g/l

### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Helles Zitronengelb, Bouquet zart fruchtig, Geschmack frisch und animierend.

SERVIERTEMPERATUR	6-8°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Optimal als Aperitiv, mit leichten Vorspeisen wie Gemüse oder Fisch.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr.

