

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



PROSECCO

Prosecco Spumante DOC - Brut



SPUMANTE

Nur "Glera" Trauben, angebaut und geerntet in den Weinbergen der Familie Cavazza, vinifiziert nach der Charmat Methode (Tankgärung). Die Farbe gelb/grünlich, mit frischem Geschmack, dem Duft von Äpfeln und Akazienblüte. Die Perlage cremig, lang anhaltend, geschmackvoll und beschwingt.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

| | |
|-----------------------------|---|
| HERKUNFT | Der Wein nimmt seinen Namen von der Rebe Prosecco, die im Veneto wächst. |
| ANBAUGEBIET | An den Füßen der Colli Berici |
| BODENART | Kalkstein und Lehmböden |
| REBSORTEN | Prosecco 100% |
| ANBAUWEISE | Guyot |
| ALTER DER REBEN | ca. 8 Jahre |
| ERNTZEIT | Mitte August Maschinenlese |
| WEINBEREITUNG | Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 18° |
| SCHAUMWEIN BEREITUNG | 3 Monate im Drucktank, Charmat Methode |

ANALYSE

| | |
|----------------------|------------|
| VORH. ALKOHOL | 11,5% Vol. |
| RESTZUCKER | 8,0 g/l |
| SÄURE | 5,9 g/l |

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Strahlendes Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Feinperlig mit guter Konsistenz, in der Nase zarte Akazienblüten und grüne Äpfel, im Geschmack frisch, intensiv mit mittlerem Körper.

| | |
|--------------------------|--|
| SERVIERTEMPERATUR | 4-6°C |
| SPEISEEMPFEHLUNG | Ausgezeichnet als Aperitif, begleitet perfekt alle geselligen Gelegenheiten, natürlich auch alle Mahlzeiten. |
| FLASCHENINHALTE | € 0,75 Ltr. |

PREMI

Wine Spectator 86/100

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

DURELLO

Lessini Durello Spumante DOC



SPUMANTE

Durello, geboren in den vulkanischen Lessiner Bergen, bringt seine Mineralität und Würze klar zum Ausdruck. Modern die Interpretation der autochthonen Rebe „Durella“, die seit Jahrhunderten in unseren Bergen angebaut wird.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

| | |
|-----------------------------|---|
| HERKUNFT | Der Name kommt von Durella der autochthonen Rebe der Lessiner Berge seit dem Mittelalter. |
| ANBAUGEBIET | Zu Füßen der Lessiner Berge, zwischen Vicenza und Verona. |
| BODENART | Vulkanisches Gebiet, Gemisch von Tuff und Basalt, reich an Eisen, Magnesium anderen Kleinstelementen. |
| REBSORTE | Durella 100% |
| ANBAUWEISE | Guyot |
| ALTER DER REBEN | ca. 8 Jahre |
| ERNTZEIT | Mitte September Maschinenlese |
| WEINBEREITUNG | Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 18° |
| SCHAUMWEIN BEREITUNG | 3 Monate im Drucktank, Charmat Methode |

ANALYSE

| | |
|----------------------|-------------|
| VORH. ALKOHOL | 11,5 % Vol. |
| RESTZUCKER | 4,0 g/l. |
| SÄURE | 6,7 g/l. |

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Strahlendes Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Feinperlig mit guter Konsistenz, in der Nase auffallend grüne Äpfel und herbe Noten, im Gaumen bleibt frische Mineralität.

| | |
|--------------------------|---|
| SERVIERTEMPERATUR | 4-6°C |
| SPEISEEMPFEHLUNG | Hervorragend als Aperitif, passt gut zu regionalen Spezialitäten, Asiago oder Monte Veronese Käse und vor allem der Sopressa Vicentina(gereifte würzige Mettwurst). |
| FLASCHENINHALTE | e 0,75 Ltr. |



CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SOELIO

Recioto di Gambellara Spumante DOCG



SPUMANTE

Die besten Garganega-Trauben, gelesen in den geschichtsträchtigen Weinbergen des Weinguts, werden in kleinen Holzkisten getrocknet. Der Soelio ist goldfarben, seine Perlage cremig und sein Duft erinnert an exotische Früchte, Aprikose und Mandel. Elegant im Geschmack, begleitet von warmen, schmeichelnden Noten, harmonisiert er perfekt mit allen Hefe-Süßspeisen – besonders mit Colomba, Panettone und Focaccia.

TECHNISCHE DATEN

| | |
|-------------------------------------|---|
| HERKUNFT | Der Name Soelio erzählt von der Sonne und dem Wind, die die Garganega-Rebstöcke umschmeicheln. Die Trauben stammen aus dem vulkanischen Hügelland der Gambellara. |
| BODENBESCHAFFENHEIT | Vulkanisch, Kalk mit Schichten aus Tuff und Basalt. |
| REBSORTE | Garganega 100% |
| ERZIEHUNGSMETHODE | Kleine Veroneser Pergola |
| HÖHE | 180-230 m ü.d.M. |
| AUSRICHTUNG | Süden, Südwesten |
| DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN | 30 Jahre |
| ERNTZEITRAUM | Mitte Oktober. Die Trauben werden in den alten Weinbergen in den Hügeln mit der höchsten Sonnenexposition manuell selektioniert und gelesen. |
| APPASSIMENTO | Die Trauben werden auf natürliche Weise für mindestens drei Monate in kleinen Holzkisten in unserem „Fruttaiò“, einer Obstdarre, getrocknet. |
| VINIFIKATION | Weißweinbereitung bei einer kontrollierten Temperatur von 17°C. |
| ZWEITE FERMENTATION | Sechs Monate im Drucktank, Charmat-Methode. |

ANALYSEWERTE

| | |
|----------------------------|----------|
| VORHANDENER ALKOHOL | 12% Vol. |
| RESTZUCKERGEHALT | 80 g/l |
| GESAMTSÄUREGEHALT | 5,9 g/l |

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Strohgelb mit goldenen Reflexen; cremige, langanhaltende Perlage; intensiver Duft von reifen gelben und exotischen Früchten; harmonisch im Geschmack, samtig am Gaumen mit feinen Nuancen von Bittermandel im Finale.

| | |
|--------------------------|--|
| SERVIERTEMPERATUR | 6-8°C |
| SPEISEEMPFEHLUNG | Harmonisiert perfekt mit Hefe-Süßspeisen. Seine frische Süße lässt sich ebenfalls ganz exzellent ohne Speisebegleitung genießen. |
| FLASCHEGRÖSSE | e 750 ml |

PRÄMIERUNGEN

Wine Spectator 88/100