

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



GARGANEGA

Garganega Veneto IGT



CLASSICO

So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestehend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT

Der Name kommt von dem Ort in den Vulkanischen Hügeln um Gambellara, die DOC Gambellara schreibt die Rebsorte vor.

ANBAUGEBIET

Gambellara DOC

BODENART

Vulkanische Böden, Basalt und Tuff

REBSORTE

Garganega 100%

ANBAUWEISE

Veroneser Pergola

WEINBERGSHÖHE

150 – 180 m.ü.M.

AUSRICHTUNG

Süd Südwest

ALTER DER REBEN

30 Jahre

ERNTZEIT

Mitte September

WEINBEREITUNG

Nach dem Pressen temperaturgesteuerte Gärung bei max. 16° C

ANALYSE

VORH. ALKOHOL

12% Vol.

RESTZUCKER

4,2 g/l

SÄURE

6,0 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Blass gelb, feiner Duft nach Äpfeln und Aprikosen, im Geschmack trocken, ausgewogen und elegant.

SERVIERTEMPERATUR

8-10°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Optimal als Aperitiv, unterstützt vor allem Vorspeisen, helles Fleisch, Fisch, und Gemüse wie Spargel- oder Erbsenrisotto oder einfach nur so.

FLASCHENINHALTE

e 0,75 Ltr.

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



TAI ROSSO

Tai Rosso Colli Berici DOC



CLASSICI

So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestehend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT	Der Name kommt von der autochthonen Rebsorte der Colli Berici dem Tocai Rosso.
ANBAUGEBIET	Die Anbauflächen befinden sich auf Erhebungen in den Colli Berici.
BODENART	Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen
REBSORTE	Tocai Rosso 100%
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	150 – 180 m.ü.M.
AUSRICHTUNG	Süd, Südwest
ALTER DER REBEN	18 Jahre
ERNTZEIT	Mitte September
WEINBEREITUNG	Gärung auf der Schale in Edelstahlbütten ca. 3-5 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 23°

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	12,5% Vol.
RESTZUCKER	3,2 g/l
SÄURE	5,3 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Leuchtendes helles Purpur, zarter Duft von Himbeeren, weich im Geschmack, ausgewogen mit einem mittleren Körper.

SERVIERTEMPERATUR	12-14°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Perfekter Begleiter zur traditionsreichen lokalen Küche wie Vicentiner Stockfisch, Kaninchen Venezianisch, Entenragout oder Vorspeisen wie Risi e Bisi.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr.

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



CLASSICO

PINOT GRIGIO

Pinot Grigio delle Venezie DOC

So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestehend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT	Der Name ergibt sich aus einer Rebsorte, angebaut mehr oder weniger seit Hundert Jahren in den Colli Berici, der Pinot Grigio.
ANBAUGEBIET	Am Fuße der Colli Berici, in den Gemeinden Lonigo.
BODENART	wenig strukturiertes Gebiet
REBSORTE	Pinot Grigio 100%
ANBAUWEISE	Guyot
ALTER DER REBEN	15 Jahre
ERNTZEIT	Ende August
WEINBEREITUNG	Nach dem Pressen temperaturgesteuerte Gärung bei max. 16° C
ANALYSE	
VORH. ALKOHOL	12,5% Vol.
RESTZUCKER	4 g/l
SÄURE	6,0 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Blass gelb, feiner Duft nach Äpfeln und Aprikosen, im Geschmack trocken, ausgewogen und elegant

SERVIERTEMPERATUR	8-10°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Optimal als Aperitiv, unterstützt vor allem Vorspeisen und helles Fleisch sowie, Fisch, Eierspeisen und Gemüse, schmückt jede Terrasse.
FLASCHENINHALTE	e 0,75 Ltr.

PREISE



“BRONZE MEDAL”,
New York World
Wine and Spirit

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



MERLOT

Merlot Veneto IGT



CLASSICO

So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestehend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT	Der Name ergibt sich aus einer Rebsorte, angebaut mehr oder weniger seit hundert Jahren in den Colli Berici, der Merlot.
ANBAUGEBIET	Am Fuße der Colli Berici, in den Gemeinden Lonigo und Alonte.
BODENART	Ton und Kalkböden
REBSORTE	Merlot 100%
ANBAUWEISE	Guyot
ALTER DER REBEN	18 Jahre
ERNTENZEIT	Anfang Oktober
WEINBEREITUNG	Gärung auf der Schale in Edelstahlbütten ca.8 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 24°

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	12,5% Vol.
RESTZUCKER	3,2 g/l
SÄURE	5,6 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Rubin, charakteristischer Duft von gereiften roten Früchten, weich im Geschmack, ausgewogen mit einer guten Struktur

SERVIERTEMPERATUR	12-14°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Guter Begleiter zu Vorspeise, hellem und dunklem Fleisch, Wurst und Käse.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr.

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



CABERNET

Cabernet Veneto IGT



CLASSICI

So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestehend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT	Der Name ergibt sich aus einer Rebsorte, angebaut mehr oder weniger seit hundert Jahren in den Colli Berici, der Cabernet.
ANBAUGEBIET	Am Fuße der Colli Berici, in den Gemeinden Lonigo und Alonte.
BODENART	Ton und Kalkböden
REBSORTE	Cabernet Sauvignon 100%
ANBAUWEISE	Guyot
ALTER DER REBEN	18 Jahre
ERNTZEIT	Mitte Oktober
WEINBEREITUNG	Gärung auf der Schale in Edelstahlbütten ca. 8 Tage bei einer kontrollierten. Temperatur von maximal 24°

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	12,5% Vol.
RESTZUCKER	3,2 g/l
SÄURE	5,3 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Leuchtendes Rubin, lebhaft, typische Noten von Unterholz, leichte grüne Noten, voll im Geschmack elegant, nachhaltig.

SERVIERTEMPERATUR	12-14°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Guter Begleiter zu Vorspeise, hellem und dunklem Fleisch.
FLASCHENINHALTE	e 0,75 Ltr.