

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

## BOCARA Gambellara Classico DOC

Garganega pur! Essenz der vulkanischen Hügel im Gebiet der Gambellara Zone. Die Trauben werden sauber selektioniert aus der Lage Bocara, dem Ursprung des Weinguts der Familie Cavazza. Die Weinbereitung ist einfach, nur Edelstahl zum Erhalt der knackigen Frucht und der Mineralität des Terroirs.

### TECHNSCHE INFORMATIONEN

<b>NAME &amp; HERKUNFT</b>	Der Name kommt von dem Ort Bocara in den Hügeln von Selva di Montebello, im Herzen der Classico-Zone von Gambellara.
<b>BODENART</b>	Vulkanische Böden mit Basalt- und Tuffschichten.
<b>REBSORTE</b>	Garganega 100%
<b>ANBAUWEISE</b>	Veroneser Pergola
<b>WEINBERGSHÖHE</b>	150 m.ü.d.M.
<b>AUSRICHTUNG</b>	Südwest
<b>REBFLÄCHE</b>	8 Ha
<b>PFLANZDICHT</b>	2.400 Reben p. Ha
<b>TRAUBENMENGE</b>	90 DZ p.Ha
<b>ALTER DER REBEN</b>	40 Jahre
<b>ERNTZEIT</b>	Mitte September, selektionierter Handlese, die Trauben werden in kleinen Kassetten geschützt in den Keller transportiert.
<b>WEINBEREITUNG</b>	Die Trauben werden in Kleinpartien schonend entrappt. Danach sanfte Pressung mit Temperaturüberwachung. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert in Edelstahlfässern bei maximal 16° C. Danach Abfüllung und Flaschenreifung.

### ANALYSE

<b>VORH. ALKOHOL</b>	12,5 % Vol.
<b>RESTZUCKER</b>	4,0 g/l.
<b>SÄURE</b>	5,8 g/l.

### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

zartes strohgelb, zarter Duft nach Blüten und weißen Früchten, im Geschmack frisch, elegant, saftig und ausgewogen.

<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	8-10°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Optimal als Aperitif, begleitet perfekt Risotto oder Vorspeisen mit Fisch oder, hellem Fleisch, Gemüsecremes, oder Reis mit zartem Gemüse der Jahreszeit, wie Spargel oder Erbsen.
<b>FLASCHENINHALTE</b>	€ 0,75 Ltr.

### PREISE



“BRONZE MEDAL”,  
New York World  
Wine and Spirit



“BRONZE MEDAL”,  
International Wine  
Challenge



“GOLD MEDAL”,  
Berliner Wein  
Trophy

**BERLINER GOLD**



“BRONZE MEDAL”,  
Decanter



# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

## CORALLO Tai Rosso Colli Berici DOC

Nur die besten Trauben des Tai Rosso, selektioniert von Hand gelesen in den Colli Berici Weinbergen der Familie Cavazza. Nach einer kleinen Holzfaserreifung von 6 Monaten strahlt der noch junge Rotwein und entwickelt seine Himbeer- und Brombeeraromen. Im Mund erstaunt er wegen seiner Balance zwischen Mineralität und der samtigen Frucht. Der Name erinnert an die zahlreichen gefundenen Fossilien, die Zeugnis vom Meer ablegen, das vor sehr langer Zeit die Colli Berici bedeckte.

### TECHNSCHE INFORMATIONEN

<b>NAME &amp; HERKUNFT</b>	Der Name erinnert an die fossilen Korallen, die auch heute noch zwischen den Rebstöcken im Herzen der Colli Berici gefunden werden.
<b>BODENART</b>	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
<b>REBSORTE</b>	Tai Rosso 100%
<b>ANBAUWEISE</b>	Guyot
<b>WEINBERGSHÖHE</b>	150-180 m.ü.d.M.
<b>AUSRICHTUNG</b>	Süd-Südwest
<b>REBFLÄCHE</b>	1 Ha
<b>PFLANZDICHT</b>	5.200 Reben p.Ha
<b>TRAUBENMENGE</b>	90 DZ p.Ha
<b>ALTER DER REBEN</b>	18 Jahre
<b>ERNTZEIT</b>	Mitte September, selektionierte Handlese.
<b>WEINBEREITUNG</b>	Maischegärung auf der Schale für 8-10 Tage in Edelstahlbehältern von 500 Kg bei einer maximalen Temperatur von 26°. Unterrühren der Maische von Hand.
<b>LAGER &amp; REIFE</b>	6 Monate in gebrauchten franz. Barriques. Flaschenreife für weitere 6 Monate.

### ANALYSE

<b>VORH. ALKOHOL</b>	13 % Vol.
<b>RESTZUCKER</b>	3,2 g/l.
<b>SÄURE</b>	5,3 g/l.

### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Strahlendes Rubinrot, intensiver Duft nach Himbeeren und Hagebutte, im Geschmack weich, harmonisch, etwas Tannin.

<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	16°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	begleitet Vorspeisen, Entenragout oder Niederwild.
<b>FLASCHENINHALTE</b>	€ 0,75 Ltr.



# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

## CREARI Gambellara Classico DOC

Garganega pur! Ausdruck der Subzone Creari in den vulkanischen Hügeln in Gambellara. Kalkhaltiges Gestein, heißer als sonst, in einem sehr alten Weinberg hält sich dieses einzigartige Terroir. Eine kurze Mazeration auf der Schalen und der ständige Kontakt mit den eigenen Hefen geben Komplexität. Die Warme Düfte nach exotischen Früchten, Safran und Lakritz, künden von einem samtigen Geschmack, voll aber auch mineralisch, ein einzigartiges Erlebnis.

### TECHNISCHE INFORMATIONEN

<b>NAME &amp; HERKUNFT</b>	Der Name kommt vom gleichnamigen Hügel Creari, einer Kleinstlage in der Gambellara DOC Zone.
<b>BODENART</b>	Kalkhaltig, zum Teil Vulkanische Böden mit Basalt- und Tuffsedimenten.
<b>REBSORTE</b>	Garganega 100%
<b>ANBAUWEISE</b>	Veroneser Pergola
<b>WEINBERGSHÖHE</b>	240 m.ü.d.M.
<b>AUSRICHTUNG</b>	Südwest
<b>REBFLÄCHE</b>	2 Ha
<b>PFLANZDICHTHE</b>	3.800 Reben p. Ha
<b>TRAUBENMENGE</b>	80 DZ p.Ha
<b>ALTER DER REBEN</b>	30 Jahre
<b>ERNTZEIT</b>	bewusst spät, in der zweiten Hälfte des Oktobers, selektionierter Handlese.
<b>WEINBEREITUNG</b>	Vorsichtiger Transport der Trauben temperaturüberwacht zur Presse. Sanfte Pressung. Der Most verbleibt für 24 Stunden im ständigen Kontakt mit den Schalen und den eigenen Hefen. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert in Edelstahlfässern bei maximal 16° C. Danach Abfüllung und Flaschenreifung.
<b>LAGER &amp; REIFE</b>	Für 6 Monate verbleibt die Hefe mit dem Weintrub im Fass und alle 15 tage wird der Trub untergerührt (Batonnage). Zum Sommeranfang wird der Wein gefüllt und bedarf mindestens 6 Monate weiteres Flaschenlager. Er kommt frühestens 18 Monate nach der Lese in den Verkauf.

### ANALYSE

<b>VORH. ALKOHOL</b>	13 % Vol.
<b>RESTZUCKER</b>	3,8 g/l.
<b>SÄURE</b>	5,6 g/l.

### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

leuchtendes Gelb, goldene Reflexe, komplexer Duft, mineralisch, dichte, gelblich-reife Früchte, Gewürze wie Safran. Schließlich im Geschmack und Duft frisch, saftig ausgewogen mit langem Nachhall.

<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	8 - 10°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Optimal zu würzigen und geschmackvollen Vorspeisen mit Fisch oder helles Fleisch, geräuchert oder zu kräftigem oder bitterem Gemüse.
<b>FLASCHENINHALTE</b>	€ 0,75 Ltr.

### PREISE

**Wine Spectator** 89/100



# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

## FORNETTO Rosso Veneto IGT

Prestigeträchtige Rebsorten wie Merlot, Syrah und Tai Rosso, handgelesen und selektioniert aus den Weingärten der Familie Cavazza in den Colli Berici. Nach Süden ausgerichtet reflektieren die kalkhaltigen Böden die Hitze und lassen die warmen Noten im Wein wieder finden. Nach der Maischegärung bekommt der Wein in 6 Monaten seinen Schliff in hartem Holz. Intensives und undurchdringliches Rubinrot, Nase würzig mit eleganter langer Struktur.

### TECHNISCHE INFORMATIONEN

<b>NAME &amp; HERKUNFT</b>	Der Name kommt von dem Stück „Fornetto“ in der Gemeinde Orgiano in den Colli Berici.
<b>BODENART</b>	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
<b>REBSORTE</b>	Merlot 50% Syrah 25% Tai Rosso 25 %
<b>ANBAUWEISE</b>	Guyot
<b>WEINBERGSHÖHE</b>	150-180 m.ü.d.M.
<b>AUSRICHTUNG</b>	Süd-Südwest
<b>REBFLÄCHE</b>	1,5 Ha
<b>PFLANZDICHT</b>	5.200 Reben p.Ha
<b>TRAUBENMENGE</b>	85 DZ p.Ha
<b>ALTER DER REBEN</b>	18 Jahre
<b>ERNTZEIT</b>	Zweite September-Hälfte bis Anfang Oktober, selektionierte Handlese.
<b>WEINBEREITUNG</b>	Temperaturgesteuerte Maischegärung auf der Schale für 10-12 Tage in Edelstahlbehältern bei 26 °
<b>LAGER &amp; REIFE</b>	6 Monate in gebrauchten franz. Barriques. Flaschenreife für weitere 6 Monate.

### ANALYSE

<b>VORH. ALKOHOL</b>	13 % Vol.
<b>RESTZUCKER</b>	3,2 g/l.
<b>SÄURE</b>	5,7 g/l.

### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Undurchdringliches Rubinrot, intensiver Duft nach roten Früchten, wilden Kirschen und Roter Johannisbeere, im Geschmack voll, gute Struktur, lange anhaltend.

<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	16-18°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	begleitet kräftig, würzige Speisen, Geschmortes und Braten, leichte und scharfe Käsesorten.
<b>FLASCHENINHALTE</b>	€ 0,75 Ltr.

### PREISE



“GOLD MEDAL”,  
Berliner Wein  
Trophy



“BRONZE MEDAL”,  
Decanter Asia Wine  
Awards

