



CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



Unsere Geschichte seit 1928

Es sind fast 100 Jahre ins Land gegangen und viele Jahre davon ist es her, seit unsere Vorfahren begannen, das erste Kapitel unserer Geschichte zu schreiben.

Es ist die Geschichte eines Weinbergs, die auch die Geschichte einer Familie ist und ebenso die eines Territoriums und eines Weins.

All das entsteht durch Menschen, die verbunden sind, wie die Ranke mit der Rebe.

Und genau das macht unser Unternehmen einzigartig, weil wir eine Geschichte zu erzählen haben und weil diese Geschichte weitergeht ...

Giancarlo, Francesco, Giovanni, Luigi,
Elisa, Stefano, Mattia, Andrea



Die Weinanbaugebiete

Die Generationen wechseln doch die Liebe zum Land bleibt: Aus diesem Grund sind wir ein landwirtschaftlicher Betrieb geblieben, der seine Trauben selbst anbaut und den daraus erzeugten Wein selbst abfüllt.

Unsere aktuell bestockte Rebfläche verteilt sich über zwei Gebiete, deren Terroir nicht unterschiedlicher sein könnte.

Unser Weingut befindet sich in Selva di Montebello, im Herzen des Anbaugebiets Gambellara. Hier erwarb Giovanni Cavazza 1928 den ersten Weinberg mit Garganega. Seitdem wurden kleinere Flächen mit ausschließlich autochthonen, weißen Rebsorten dazugekauft. In den Hügeln der Colli Berici hingegen erstreckt sich die Tenuta Cicogna.

Die Entscheidung, in den 80er Jahren in die Colli Berici umzuziehen, ist ein konkretes Beispiel für die Experimentierfreude, die unsere Familie auszeichnet. Inspiriert war dieser Kauf von dem Traum, eines Tages Rotweine mit großem Entwicklungspotenzial zu produzieren, die von ihrem Ursprung in den Berici-Hügeln erzählten.



Land der
Garganega



Tenuta Cicogna
(Landgut Storch)

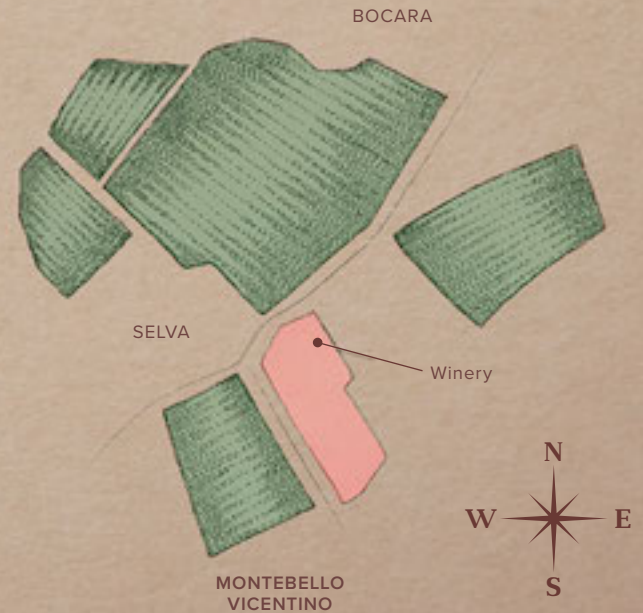
Landgut Tenuta Cicogna

Kontrollierte Herkunftsbezeichnung
Colli Berici



Land der Garganega

Kontrollierte Herkunftsbezeichnung
Gambellara





SQNPI: Italienisches Qualitätssystem für Integrierte Produktion

(Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata)

Der Schutz der Landschaft war schon immer in unsere Verantwortung.

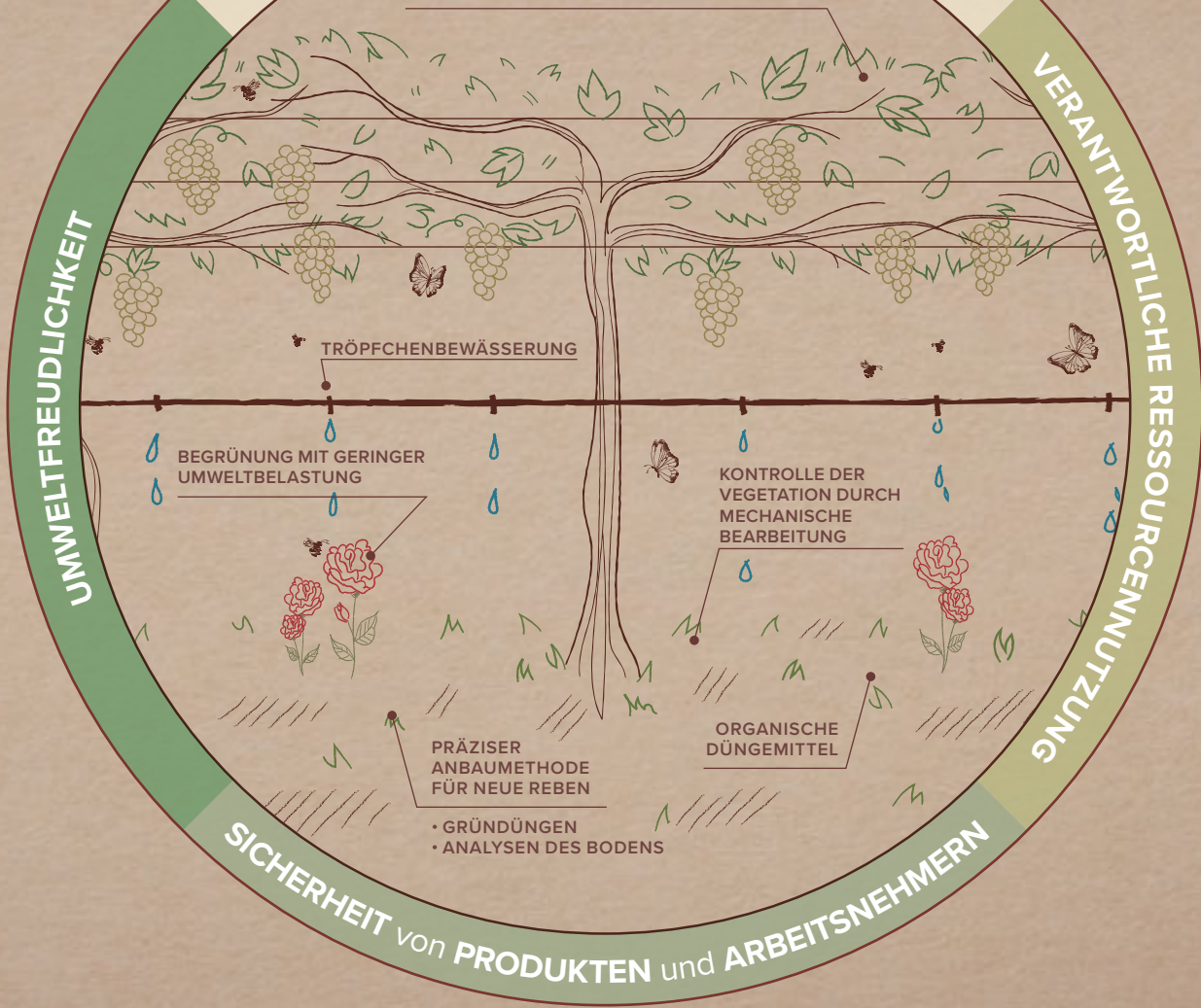
Unser fortlaufendes Engagement für die Umwelt hat sich seit der Ernte 2019, mit der Erlangung der vom MIPAAF (Ministerium für Land- und Forstwirtschaft) anerkannten SQNPI-Zertifizierung (Italienisches Qualitätssystem für Integrierte Produktion) konkretisiert.

Dieses Ziel haben wir dank präziser Anbaumethoden erreicht, die bewährte agronomische Praktiken mit einer nachhaltigen Verarbeitung im gesamten Produktionsprozess verbinden. Im Weinberg verwenden wir Düngemittel organischen Ursprungs und die Kontrolle der Vegetation unter den Reben erfolgt durch mechanische Bearbeitung oder durch gezielte Begrünung. Die Bodenfruchtbarkeit bleibt durch Fruchtfolge auf natürliche Weise erhalten. Wir praktizieren auch die alte Kunst des Gründüngens: dank der Aussaat von Wildkräutern wird die Erde mit Nährstoffen angereichert.

Es werden regelmäßig Analysen des Weinlaubs, des Bodens und des fertigen Produkts durchgeführt, um auf eventuelle Rückstände aus der Weinbergpflege zu prüfen: Dies ist eine Garantie dafür, dass unsere Weine den Nachhaltigkeitsanforderungen gerecht werden, mit Rücksicht auf die Umwelt entstehen und zum Schutz der Landschaft beitragen.

SCHUTZ der BIODIVERSITÄT

ANALYSEN DES WEINLAUBS UND DES FERTIGEN PRODUKTS (UM AUF EVENTUELLE RÜCKSTÄNDE AUS DER WEINBERGPFLEGE ZU PRÜFEN)



UMWELTFREUNDLICHKEIT

VERANTWORTLICHE RESSOURCENNUTZUNG

TRÖPFCHENBEWÄSSERUNG

BEGRÜNUNG MIT GERINGER UMWELTBELASTUNG

KONTROLLE DER VEGETATION DURCH MECHANISCHE BEARBEITUNG

ORGANISCHE DÜNGEMITTEL

PRÄZISER ANBAUMETHODE FÜR NEUE REBEN

- GRÜNDUNGEN
- ANALYSEN DES BODENS

SICHERHEIT von PRODUKTEN und ARBEITSNEHMERN



Land der Garganega

Kontrollierte Herkunftsbezeichnung Gambellara

Das Weingut in Selva di Montebello liegt im Classico-Bereich des Anbaugebiets Gambellara, umgeben vom Grün der Weinberge. Die Rebflächen, die wir nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges nach und nach gekauft haben, sind so sehr ein Teil von uns, dass wir sie bei ihren Namen nennen: Bocara, Creari, Capitel und Selva.

Die unangefochtene Königin dieser Hügel ist die Garganega: Eine autochthone weiße Rebsorte, die sich seit ihrem ersten Anbau zur Römerzeit perfekt an diese Region angepasst hat. Unter einer Schicht aus schwarzem Basalt finden ihre knorrigen Wurzeln in den vulkanischen Böden ein reiches Vorkommen wertvoller Nährstoffe wie Eisen, Magnesium sowie andere kostbare Spurenelemente.

Eine mineralische Ausstattung, die sich in unseren Weißweinen widerspiegelt und diese so einzigartig macht.





Die Tenuta Cicogna

Kontrollierte Herkunftsbezeichnung Colli Berici

Die Tenuta Cicogna ist ein einzigartiges Stück Land, auf dem sich liebevoll gepflegte Rebezeilen mit wildem Baumbestand abwechseln. Die Erde ist rot und staubig, durchsetzt von weißem Kalkgestein und Meeresfossilien, die das Alter dieser Böden und ihre Evolutionsgeschichte belegen.

Diese Bodenbeschaffenheit ist besonders für den Anbau roter Rebsorten geeignet: den historischen Rebsorten der Colli Berici wie Cabernet und Tai Rosso, die neben experimentellen Sorten wie dem Syrah stehen. Verwöhnt vom warmen, regenarmen Mikroklima begleiten wir die Reben auf ihrem Vegetationszyklus über alle zwölf Monate des Jahres: vom Rebschnitt, dem Ausdünnen, über die Selektion der Trauben, bis zur Weinlese per Hand, um nur einige wesentliche Arbeitsschritte zu nennen.

Das Resultat unseres stetigen Strebens nach höchster Qualität ist eine Rotwein-Linie, die ein authentischer Ausdruck seines Ursprungsgebiets ist: kraftvoll, mineralisch und sehr beeindruckend.





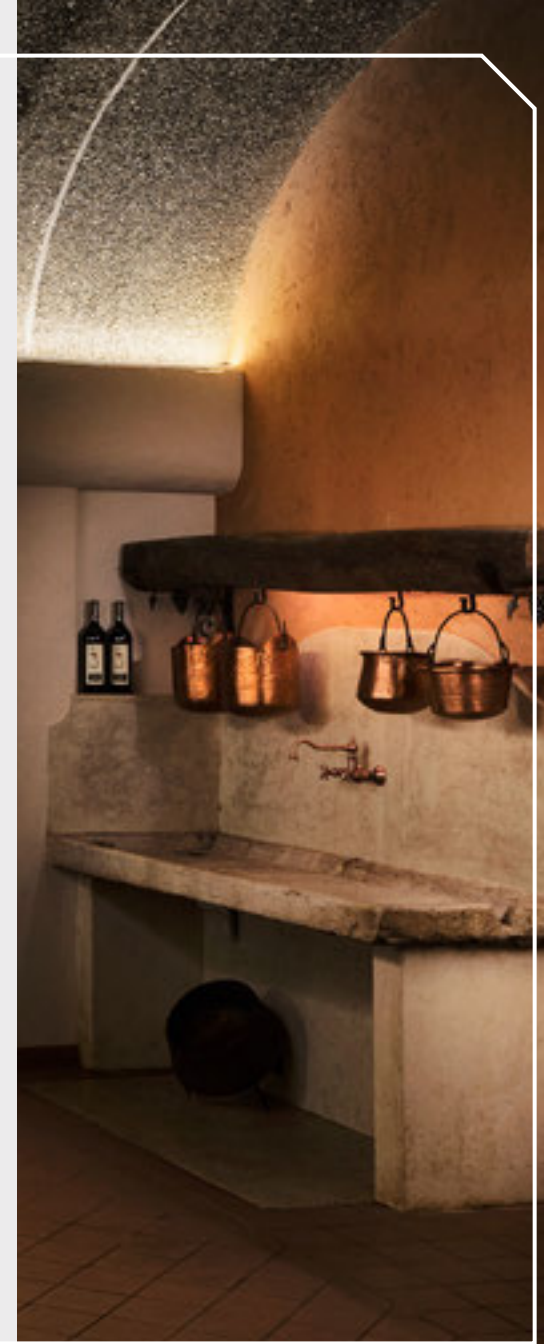


Das Weingut

Das Weingut in Selva di Montebello war früher auch unser Zuhause, in dem unsere Vorfahren geboren und aufgewachsen sind.

Heute sind alle Räumlichkeiten unserem Wein gewidmet: vom Fruttaio für die natürliche Trocknung der Trauben, über den Bereich für die Weinbereitung, bis zum unterirdischen Weinkeller, in dem der Wein in Barriques aus französischer Eiche ruht.

Hier verschmelzen Geschichte und Tradition mit modernster Technologie. Einzigartige, unnachahmliche Handwerkskunst erreicht mithilfe der Innovation ihre Vollendung. Und wie unsere Reben, bekommen auch wir Energie von der Sonne: Seit 2010 ist unsere Kellerei – dank einer Photovoltaikanlage, die es uns ermöglicht, mit sauberer Energie ohne umweltschädliche Emissionen zu arbeiten –, völlig unabhängig.





CICOGNA

Hinter jedem Etikett verbirgt sich ein einzigartiges Territorium, ein Weinbauprojekt, das auf höchste Qualität abzielt und seit über 30 Jahren Bestand hat. Ausgehend von jeder einzelnen Guyot-Reihe, bis zur Verfeinerung in Barriques aus französischem Eichenholz stellt die Cicogna-Linie die Essenz des jeweiligen Terroirs und unserer hundertjährigen önologischen Erfahrung dar.



CABERNET CICOGNA

Typologie: Cabernet Colli Berici DOC.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, angebaut in den Colli Berici auf Böden, die reich an Sedimentgestein und Kalk sind.

Im Weinberg: Grünschnitt, Handlese und Auslese der Trauben.

Im Weinkeller: Rotweinbereitung mit 12 Monaten Reifung in Barriques aus französischer Eiche.

MERLOT CICOGNA

Typologie: Merlot Colli Berici DOC.

Rebsorte: Merlot, angebaut in den Colli Berici auf Böden, die reich an Sedimentgestein und Kalk sind.

Im Weinberg: Grünschnitt, Handlese und Auslese der Trauben.

Im Weinkeller: Rotweinbereitung mit 12 Monaten Reifung in Barriques aus französischer Eiche.

SYRAH CICOGNA

Typologie: Syrah Veneto IGT.

Rebsorte: Syrah, angebaut in den Colli Berici auf Böden, die reich an Sedimentgestein und Kalk sind.

Im Weinberg: Grünschnitt, Handlese und Auslese der Trauben.

Im Weinkeller: Rotweinbereitung mit 12 Monaten Reifung in Barriques aus französischer Eiche.

SAN MARTINO CICOGNA

Typologie: Rosso Passito Veneto IGT.

Rebsorte: Merlot, angebaut in den Colli Berici auf Böden, die reich an Sedimentgestein und Kalk sind.

Im Weinberg: Grünschnitt, Handlese und Auslese der Trauben.

Im Weinkeller: Natürliches Welken der Trauben in Kassetten bis zum November, Maischegärung und 18 Monate Reifung in Barriques aus französischer Eiche.



BOCARA

Typologie: Gambellara Classico DOC.

Rebsorte: Garganega, autochthone Rebsorte aus den vulkanischen Hügeln von Gambellara.

Im Weinberg: Grünschnitt, Handlese und Auslese der Trauben.

Im Weinkeller: Weißweinbereitung und Ausbau nur im Edelstahl.

CREARI

Typologie: Gambellara Classico DOC.

Rebsorte: Garganega, autochthone Rebsorte aus den vulkanischen Hügeln von Gambellara.

Im Weinberg: Grünschnitt, Handlese und Auslese der Trauben.

Im Weinkeller: Ausbau nur im Edelstahl mit kurzer Maischestandzeit und 6 Monaten Kontakt mit den Hefen.

CORALLO

Typologie: Tai Rosso Colli Berici DOC.

Rebsorte: Tai Rosso, autochthone Rebsorte, angebaut in den Colli Berici auf Böden, die reich an Sedimentgestein und Kalk sind.

Im Weinberg: Grünschnitt, Handlese und Auslese der Trauben.

Im Weinkeller: Rotweinbereitung mit 6 Monaten Reifung in Barriques, in dritter Belegung.

FORNETTO

Typologie: Rosso Veneto IGT.

Rebsorten: Merlot, Tai Rosso und Syrah, angebaut in den Colli Berici auf Böden, die reich an Sedimentgestein und Kalk sind.

Im Weinberg: Handlese und Auslese der Trauben.

Im Weinkeller: Rotweinbereitung mit 6 Monaten Reifung in Barriques, in dritter Belegung.



CLASSICI

Tiefverwurzelt in der Geschichte und im Boden des Veneto, sind diese Weine authentische Botschafter des Charakters der Region und ihrer Rebsorten.

Sortenrein gekellert, transportieren sie die typischen Eigenschaften und Aromen der einzelnen Rebsorten im Zusammenspiel mit dem Terroir und unserer Geschichte.



GARGANEGA

Typologie: Gambellara Classico DOC.

Rebsorte: Garganega, autochthone Rebsorte aus den vulkanischen Hügeln von Gambellara.

Im Weinkeller: Weißweinbereitung und Ausbau nur im Edelstahl.

PINOT GRIGIO

Typologie: Pinot Grigio delle Venezie DOC.

Rebsorte: Grauburgunder aus den Colli Berici

Im Weinkeller: Weißweinbereitung und Ausbau nur im Edelstahl.

TAI ROSSO

Typologie: Tai Rosso Colli Berici DOC.

Rebsorte: Tai Rosso, autochthone Rebsorte aus den Colli Berici

Im Weinkeller: kurze Maische auf den Beerenschalen, Ausbau nur im Edelstahl.

CABERNET

Typologie: Cabernet Veneto IGT.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon aus den Colli Berici

Im Weinkeller: Rotweinbereitung und Ausbau nur im Edelstahl.

MERLOT

Typologie: Merlot Veneto IGT.

Rebsorte: Merlot aus den Colli Berici

Im Weinkeller: Rotweinbereitung und Ausbau nur im Edelstahl.



SPUMANTI

Schaumweine mit eigenständigem Charakter, deren sehr feine Perlage die einzigartige Identität jedes einzelnen Weins unterstreicht.

Vom historischen Soello bis zum modernen Prosecco bieten sie eine Auswahl, die jeden Moment perfekt macht.



PROSECCO

Typologie: Prosecco Spumante DOC.

Rebsorte: Glera, angebaut an den Ausläufern der Colli Berici

Im Weinkeller: Weißweinbereitung mit sanftem Pressen, 3 Monate Perlagebildung.

DURELLO

Typologie: Lessini Durello Spumante DOC.

Rebsorte: Durella, autochthone Rebsorte aus den vulkanischen Hügeln von Lessinia.

Im Weinkeller: Weißweinbereitung mit sanftem Pressen, 3 Monate Perlagebildung.

SOELIO

Typologie: Spumante dolce (süßer Schaumwein).

Rebsorte: Garganega, autochthone Rebsorte aus den vulkanischen Hügeln von Gambellara.

Im Weinkeller: Natürliches Welken der Trauben für 3 Monate, 6 Monate Perlagebildung.



FRIZZANTI

Ein Feuerwerk an Bläschen, jung und spritzig, so sind die Frizzante-Weine mit zeitgemäßem Geschmack, deren Geheimnis die Balance zwischen Tradition und Moderne ist.



TREDICI

Typologie: Bianco Frizzante (weißer Perlwein).

Rebsorten: Garganega und Chardonnay aus den vulkanischen Hügeln von Gambellara.

Im Weinkeller: Weißweinbereitung, Perlagebildung mit der Charmat-Methode.

SOLO PER NOI!

Typologie: Bianco Frizzante sui lieviti (weißer Perlwein auf den Hefen gereift)

Rebsorten: Durella und Garganega, zwei autochthone Rebsorten aus den vulkanischen Hügeln von Gambellara.

Im Weinkeller: natürliche zweite Gärung in der Flasche auf den eigenen Hefen. Ungefiltert.

PROSECCO

Typologie: Prosecco Frizzante DOC.

Rebsorte: Glera, angebaut an den Ausläufern der Colli Berici

Im Weinkeller: Weißweinbereitung, Perlagebildung mit der Charmat-Methode.



PASSITI

Passito-Weine, so süß wie die Erinnerungen, mit denen sie verbunden sind. Sie sind tief in unserer Familien- und Firmengeschichte verwurzelt und das Ergebnis altbewährter Trocknungsmethoden, gewürzt mit ein paar Produktionsgeheimnissen.



DULCIS

Typologie: Bianco Passito Veneto IGT.

Rebsorte: Moscato aus den Colli Berici.

Im Weinberg: Weinlese Anfang September, Ernte und Auslese der Trauben per Hand.

Im Weinkeller: nach 2 Monaten natürlichen Welkens werden die Trauben schonend gepresst und als Weißwein vinifiziert und nur im Edelstahl ausgebaut.

CAPITEL

Typologie: Recioto di Gambellara Classico DOCG.

Rebsorte: Garganega, autochthone Rebsorte aus den vulkanischen Hügeln von Gambellara.

Im Weinberg: Weinlese Mitte September, Ernte und Auslese der Trauben per Hand.

Im Weinkeller: natürliches Welken nach der traditionellen „Pical“-Methode (hängend) für 5 Monate, schonendes, manuelles Pressen, Reifung für ein Jahr in Barriques aus französischer Eiche.

SELVA

Typologie: Gambellara Vin Santo Classico DOC.

Rebsorte: Garganega, autochthone Rebsorte aus den vulkanischen Hügeln von Gambellara.

Im Weinberg: Weinlese Mitte September, Ernte und Auslese der Trauben per Hand.

Im Weinkeller: natürliches Welken nach der traditionellen „Pical“-Methode (hängend) für 7 Monate, schonendes, manuelles Pressen, Reifung für drei Jahre in Barriques aus französischer Eiche.







Cavazza s.s. agricola
Contrada Selva, 22
Montebello Vicentino
Vicenza - Italien
T. +39 0444 649166
info@cavazzawine.com



cavazzawine.com