



CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



Storie di vigna dal 1928

Quasi 100 anni. Tanti ne sono passati da quando i nostri padri iniziarono a scrivere il primo capitolo di questa nostra storia.

La storia di una vigna, che è anche la storia di una famiglia, la storia di un territorio, la storia di un vino.

Un'origine fatta di persone, unite tra loro come i tralci alla vite.

É questo che rende unica la nostra azienda.

Perché abbiamo una storia da raccontare.

Perché la storia continua.

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





Territori

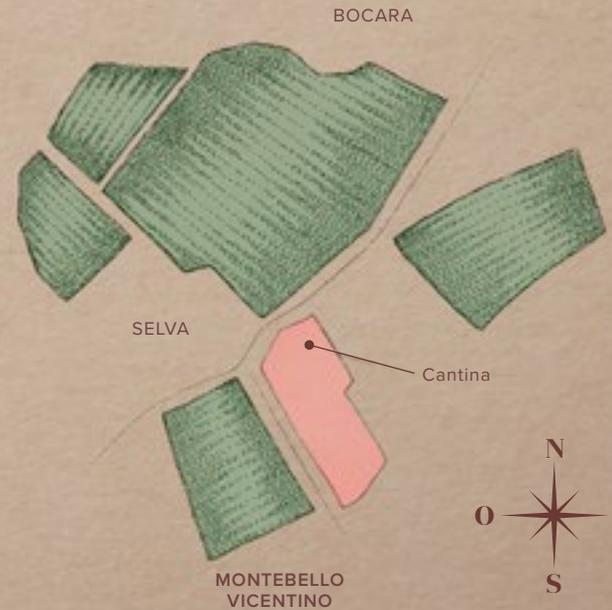
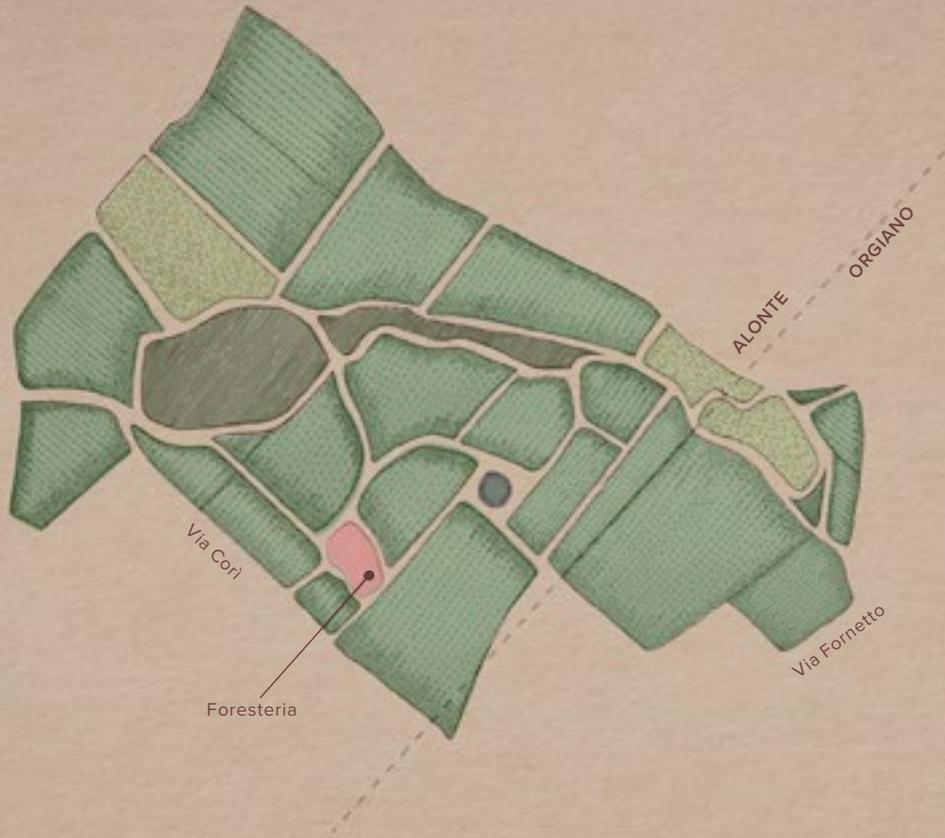
Le generazioni si alternano, ma resta l'amore per la terra: per questo siamo rimasti azienda agricola. L'attuale superficie vitata si divide in due zone, con terroir completamente differenti.

A Selva di Montebello, nel cuore della denominazione di Gambellara c'è la nostra cantina. Qui nel 1928 Giovanni Cavazza acquistò il primo vigneto di Garganega. Da allora sono stati acquistati piccoli vigneti di varietà autoctone esclusivamente a bacca bianca.

Nei Colli Berici, invece, si estende la Tenuta Cicogna. La scelta di spostarsi nei Colli Berici negli anni 80 è esempio concreto della tendenza alla sperimentazione, che contraddistingue la nostra famiglia. L'acquisto fu animato da un sogno: produrre rossi di grande evoluzione che raccontassero quelle colline dei Berici.

Tenuta Cicogna

Denominazione Colli Berici



Terre della Garganega

Denominazione Gambellara



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

SQNPI: Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tutelare il paesaggio è nostra responsabilità da sempre.

Il percorso di costante impegno per l'ambiente si è concretizzato dalla vendemmia 2019 con l'ottenimento della certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata) riconosciuta dal MIPAAF (Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali).

Siamo arrivati a questo traguardo grazie a precisi metodi di coltivazione che coniugano buone pratiche agronomiche ad una lavorazione sostenibile lungo tutta la filiera. In vigneto utilizziamo concimi di origine organica e il controllo del sottofila viene effettuato meccanicamente o tramite inerbimento controllato. La fertilità del suolo viene mantenuta naturalmente tramite la rotazione colturale; pratichiamo inoltre l'antica arte del sovescio: grazie alla semina di erbe spontanee la terra si arricchisce di nutrienti.

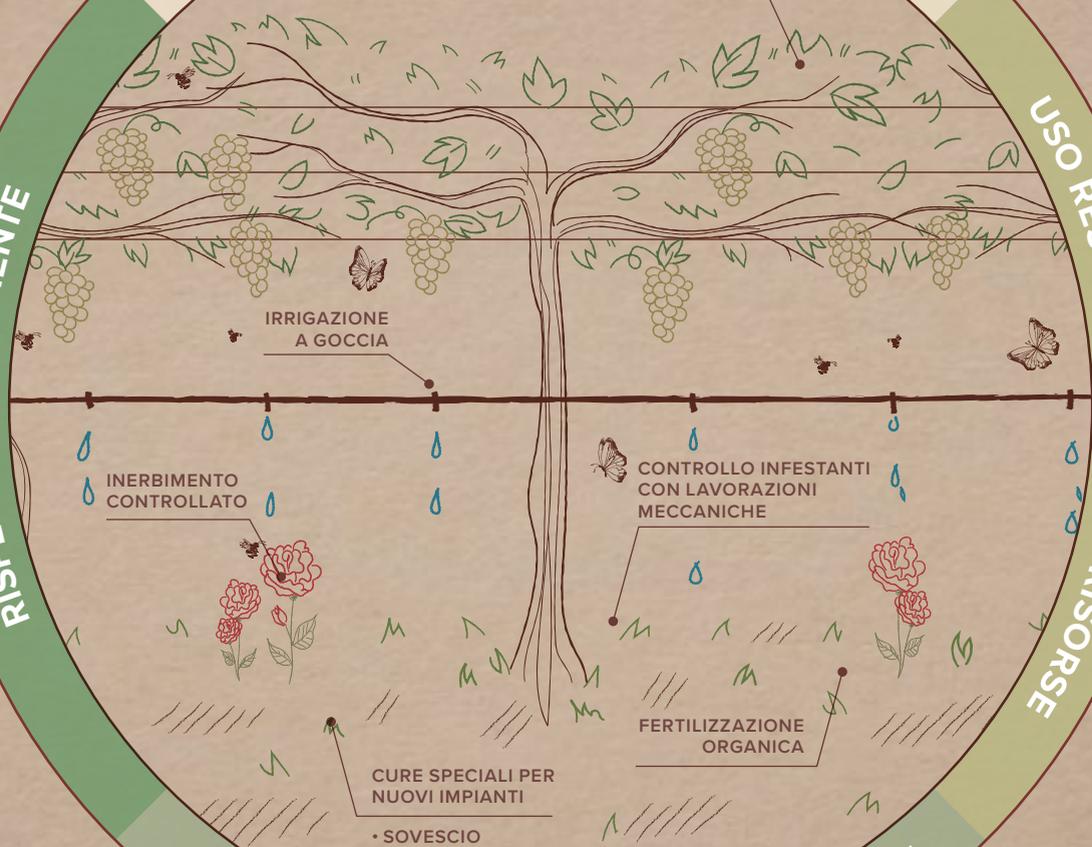
Siamo sottoposti periodicamente ad analisi sulle foglie della vite, sul terreno e sul prodotto finito per la verifica di residui di trattamenti. Questa è una garanzia che i nostri vini rispondono ai requisiti di sostenibilità, contribuendo al rispetto dell'ambiente e alla sua tutela.

TUTELA della BIODIVERSITÀ

CAMPIONI FOGLIARI E SUL PRODOTTO FINITO
PER VERIFICA RESIDUI DI TRATTAMENTI

RISPETTO dell'AMBIENTE

USO RESPONSABILE delle RISORSE



SICUREZZA dei PRODOTTI e dei LAVORATORI

CURE SPECIALI PER
NUOVI IMPIANTI

- SOVESCIO
- ANALISI CHIMICO-FISICHE

INERBIMENTO
CONTROLLATO

IRRIGAZIONE
A GOCCIA

CONTROLLO INFESTANTI
CON LAVORAZIONI
MECCANICHE

FERTILIZZAZIONE
ORGANICA



Terre della Garganega

Denominazione Gambellara

La cantina, a Selva di Montebello, è immersa nel verde dei vigneti della zona classica del Gambellara. Appezamenti acquisiti a partire dal secondo dopoguerra a cui siamo così legati che li chiamiamo per nome: Bocara, Creari, Capitel e Selva.

La regina indiscussa di queste colline è la Garganega. Varietà autoctona a bacca bianca, questa vite si è perfettamente adattata in questi luoghi fin dall'età dei Romani. Le sue radici nodose hanno trovato nella terra vulcanica il nutrimento più prezioso: sotto ad uno strato di nero basalto, una miniera di ferro, magnesio e altri microelementi.

Un bagaglio minerale che si riflette nei nostri vini bianchi, diventandone tratto distintivo.





Tenuta Cicogna

Denominazione Colli Berici

La Tenuta Cicogna è un appezzamento unico, dove pettinati filari di vigna si alternano a boschi selvaggi. Qui la terra è rossa, polverosa, tempestata di bianco calcare e fossili marini che testimoniano l'antichità dell'evoluzione di questi suoli.

Una tipologia di terreno vocata alla coltivazione dei vitigni a bacca rossa: le varietà storiche dei Colli Berici come il Cabernet e il Tai Rosso convivono con vitigni sperimentali come il Syrah. Coccolate da un microclima caldo e poco piovoso, le vigne per tutti e 12 i mesi dell'anno vengono seguite nel loro ciclo vegetativo: potature, diradamenti, selezione dei grappoli e vendemmia manuale sono solo alcuni dei passaggi fondamentali.

Una continua ricerca che ci ha portati ad una linea di vini rossi che è autentica espressione della sua terra: potente, minerale e di grande impatto.







La Cantina

La cantina, a Selva di Montebello, era precedentemente anche la nostra casa, dove i nostri padri sono nati e cresciuti.

Oggi gli ambienti sono tutti destinati alle nostre uve: dalla parte di vinificazione, al fruttai per l'appassimento naturale fino alla zona sotterranea, dove il vino riposa nelle barrique francesi.

Qui storia e tradizione si fondono con la tecnologia più moderna. Tecniche artigianali, uniche e irripetibili si completano dell'aiuto dell'innovazione. E come la vite, anche noi prendiamo l'energia dal sole: dal 2010 la nostra cantina è completamente autonoma grazie ad un impianto fotovoltaico che ci permette di lavorare con energia pulita in assenza totale di emissioni inquinanti.





CICOGNA

Dietro ad ogni etichetta si nasconde un unico territorio, un progetto di viticoltura volto alla ricerca della massima qualità che dura da oltre 30 anni.

A partire dal singolo filare di guyot fino all'affinamento in barrique di rovere francese, la linea Cicogna è la distillazione di un terroir e della nostra centenaria esperienza enologica.



CABERNET CIGOGNA

Tipologia: Cabernet Colli Berici DOC.

Vitigno: Cabernet Sauvignon delle colline dei Colli Berici, ricche di arenaria e calcare.

Vigna: diradamento dei grappoli, raccolta a mano e selezione delle uve a metà ottobre.

Vinificazione: in rosso e 12 mesi di affinamento in barrique di rovere francese.

MERLOT CIGOGNA

Tipologia: Merlot Colli Berici DOC.

Vitigno: Merlot delle colline dei Colli Berici, ricche di arenaria e calcare.

Vigna: diradamento dei grappoli, raccolta a mano e selezione delle uve a inizio ottobre.

Vinificazione: in rosso e 12 mesi di affinamento in barrique di rovere francese.

SYRAH CIGOGNA

Tipologia: Syrah Veneto IGT.

Vitigno: Syrah delle colline dei Colli Berici, ricche di arenaria e calcare.

Vigna: diradamento dei grappoli, raccolta a mano e selezione delle uve a inizio ottobre.

Vinificazione: in rosso e 12 mesi di affinamento in barrique di rovere francese.

SAN MARTINO CIGOGNA

Tipologia: Rosso Passito Veneto IGT.

Vitigno: Merlot delle colline dei Colli Berici, ricche di arenaria e calcare.

Vigna: diradamento dei grappoli, raccolta a mano e selezione delle uve a inizio ottobre.

Vinificazione: appassimento naturale delle uve in cassette fino a novembre, vinificazione in rosso e affinamento in barrique di rovere francese per 18 mesi.

A black and white photograph showing a hand reaching down to select a wooden letter block from a collection of various letters scattered on a surface. In the bottom left corner, a portion of a typewriter keyboard is visible. The scene is framed by a white border with clipped corners.

SELEZIONI

Queste bottiglie racchiudono l'espressione di cinque prestigiosi cru all'interno delle denominazioni di Gambellara e dei Colli Berici, vocati alla viticoltura da oltre 100 anni.



BOCARA

Tipologia: Gambellara Classico DOC.

Vitigno: Garganega, varietà autoctona delle colline vulcaniche di Gambellara.

Vigna: diradamento dei grappoli, raccolta a mano e selezione delle uve.

Vinificazione: in bianco, solo in acciaio.

CREARI

Tipologia: Gambellara Classico DOC.

Vitigno: Garganega, varietà autoctona delle colline vulcaniche di Gambellara.

Vigna: diradamento dei grappoli, raccolta a mano e selezione delle uve.

Vinificazione: solo in acciaio con breve contatto pellicolare e 6 mesi di permanenza sui lieviti.

CORALLO

Tipologia: Tai Rosso Colli Berici DOC.

Vitigno: Tai Rosso, varietà autoctona delle colline dei Colli Berici, ricche di arenaria e calcare.

Vigna: diradamento dei grappoli, raccolta a mano e selezione delle uve.

Vinificazione: in rosso, affinamento di 6 mesi in barrique di terzo passaggio.

FORNETTO

Tipologia: Rosso Veneto IGT.

Vitigno: Merlot, Tai Rosso, Syrah delle colline dei Colli Berici, ricche di arenaria e calcare.

Vigna: raccolta a mano e selezione delle uve.

Vinificazione: in rosso, affinamento di 6 mesi in barrique di terzo passaggio.



CLASSICI

Testimoni della tipicità veneta, sono vini moderni ma con una lunga tradizione.

Prodotti da un unico Vitigno, perfettamente integrati nel nostro territorio e nella nostra storia, spiccano per la pulizia degli aromi varietali.



GARGANEGA

Tipologia: Garganega Veneto IGT.

Vitigno: Garganega, varietà autoctona delle colline vulcaniche di Gambellara.

Vinificazione: in bianco, solo acciaio.

PINOT GRIGIO

Tipologia: Pinot Grigio delle Venezie DOC.

Vitigno: Pinot Grigio dei Colli Berici.

Vinificazione: in bianco, solo acciaio.

TAI ROSSO

Tipologia: Tai Rosso Colli Berici DOC.

Vitigno: Tai Rosso, varietà autoctona dei Colli Berici.

Vinificazione: breve macerazione sulle bucce, solo in acciaio.

CABERNET

Tipologia: Cabernet Veneto IGT.

Vitigno: Cabernet Sauvignon dei Colli Berici.

Vinificazione: in rosso, solo acciaio.

MERLOT

Tipologia: Merlot Veneto IGT.

Vitigno: Merlot dei Colli Berici.

Vinificazione: in rosso, solo acciaio.



SPUMANTI

Spumanti dalla personalità decisa, dove il perlage finissimo esalta l'identità unica di ognuno.

Dal più storico Soelio al moderno Prosecco, una gamma per rendere perfetto ogni momento.



PROSECCO

Tipologia: Prosecco DOC Brut Millesimato.

Vitigno: Prosecco della zona pedecollinare dei Colli Berici.

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice, 3 mesi di presa di spuma.

PROSECCO ROSÉ

Tipologia: Prosecco Rosé DOC Extra Dry Millesimato.

Vitigno: Area Prosecco DOC.

Vinificazione: Glera in bianco, Pinot Nero con breve macerazione sulle bucce, 3 mesi di presa di spuma.

DURELLO

Tipologia: Lessini Durello DOC Brut Millesimato.

Vitigno: Durella, varietà autoctona delle colline vulcaniche della Lessinia.

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice, 3 mesi di presa di spuma.

SOELIO

Tipologia: Recioto di Gambellara DOCG.

Vitigno: Garganega, vitigno autoctono delle colline vulcaniche di Gambellara.

Vinificazione: appassimento naturale delle uve per 3 mesi, 6 mesi di presa di spuma.



FRIZZANTI

Un'esplosione di bollicine giovane e briosa. Vini frizzanti dal gusto moderno, il cui segreto è l'equilibrio tra tradizione e modernità.



TREDICI

Tipologia: Bianco Frizzante.

Vitigno: Garganega e Chardonnay delle colline vulcaniche di Gambellara.

Vinificazione: in bianco con metodo Charmat.

SOLO PER NOI!

Tipologia: Bianco Frizzante sui lieviti.

Vitigno: Durella e Garganega, varietà autoctone delle colline vulcaniche di Gambellara.

Vinificazione: rifermentazione naturale in bottiglia sui propri lieviti. Non filtrato.

PROSECCO

Tipologia: Prosecco Frizzante DOC.

Vitigno: Prosecco della zona pedecollinare dei Colli Berici.

Vinificazione: in bianco con metodo Charmat.



PASSITI

Vini passiti, dolci come i ricordi a cui sono legati. Profondamente radicati nella nostra storia familiare e aziendale, prevedono antichi metodi di appassimento e segreti di produzione.



DULCIS

Tipologia: Bianco Passito Veneto IGT.

Vitigno: Moscato dei Colli Berici.

Vigna: vendemmia a inizio settembre, raccolta e selezione delle uve a mano.

Vinificazione: dopo 2 mesi di appassimento naturale, le uve vengono vinificate in bianco con pressatura soffice, solo in acciaio.

CAPITEL

Tipologia: Recioto di Gambellara Classico DOCG.

Vitigno: Garganega, varietà autoctona delle colline vulcaniche di Gambellara.

Vigna: vendemmia a metà settembre, raccolta e selezione delle uve a mano.

Vinificazione: appassimento naturale con antico metodo "pical" per 5 mesi, torchiatura manuale, affinamento di un anno in barrique di rovere francese.

SELVA

Tipologia: Gambellara Vin Santo Classico DOC.

Vitigno: Garganega, varietà autoctona delle colline vulcaniche di Gambellara.

Vigna: vendemmia a metà settembre, raccolta e selezione delle uve a mano.

Vinificazione: appassimento naturale con antica tecnica dei "pical" per 7 mesi, torchiatura manuale e affinamento di 3 anni in barrique di rovere francese.







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



cavazzawine.com