

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



CABERNET CICOGNA

Cabernet Colli Berici DOC



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.

INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|---------------------------------|---|
| ORIGINE | Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte. |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio. |
| VITIGNI | Cabernet Sauvignon 100% |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| ALTITUDINE | 150-180 mt s.l.m. |
| ESPOSIZIONE | Sud, sud-ovest |
| SUPERFICIE DEL VIGNETO | 3 Ha |
| DENSITÀ DI CEPPI PER HA | 5200 |
| PRODUZIONE DI UVA PER HA | 75 q.li |
| ETÀ MEDIA DELLE VITI | 20 anni |
| EPOCA DELLA VENDEMMIA | A metà ottobre l'uva viene selezionata e raccolta a mano in piccole cassette affinché rimanga integra. |
| VINIFICAZIONE | Pigiatura diraspatura in piccola pigiadiraspatrice, fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C. |
| EVOLUZIONE E AFFINAMENTO | 12 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 l a media tostatura. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per 10 mesi. |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|---------------------------|------------|
| ALCOOL SVOLTO | 13,5% Vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO | 3,2 g/l |
| ACIDITÀ TOTALE | 5,4 g/l |

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rubino estremamente ricco e profondo, tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo fruttato di piccoli frutti a bacca rossa e spezie. Al palato risulta pieno e vellutato, elegantemente tannico, con un finale persistente.

| | |
|---------------------------------|--|
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16-18°C |
| ABBINAMENTI GASTRONOMICI | Ottimo con arrosti importanti, cacciagione, spiedi, formaggi morbidi stagionati. |
| BOTTIGLIA | € 750 ml/Magnum 1,5 l |

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SYRAH CICOGNA

Syrah Veneto IGT



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.

INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|---------------------------------|--|
| ORIGINE | Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte. |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio. |
| VITIGNI | Syrah 100% |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| ALTITUDINE | 200 mt s.l.m. |
| ESPOSIZIONE | Sud, sud-ovest |
| SUPERFICIE DEL VIGNETO | 2 Ha |
| DENSITÀ DI CEPPI PER HA | 5200 |
| PRODUZIONE DI UVA PER HA | 75 q.li |
| ETÀ MEDIA DELLE VITI | 16 anni |
| EPOCA DELLA VENDEMMIA | Durante i primi dieci giorni di ottobre, l'uva viene selezionata e raccolta a mano in piccole cassette. |
| VINIFICAZIONE | Pigiatura e diraspatura con piccola pigiadiraspatrice; fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C. |
| EVOLUZIONE E AFFINAMENTO | 10 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 lt a media tostatura. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia. |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|---------------------------|------------|
| ALCOOL SVOLTO | 13,5% Vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO | 3,2 g/l |
| ACIDITÀ TOTALE | 5,4 g/l |

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino carico. Profumo intenso e ampio, con note di frutta di bosco matura, ciliegia, caffè e liquirizia. All'esame gusto-olfattivo risulta strutturato, tannico, di lunga e piacevole persistenza.

| | |
|---------------------------------|--|
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16-18°C |
| ABBINAMENTI GASTRONOMICI | Accompagna egregiamente le carni rosse, la selvaggina, i formaggi stagionati a pasta dura. |
| BOTTIGLIA | € 750 ml/Magnum 1,5 l |

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SAN MARTINO CICOGNA

Rosso Passito Veneto IGT



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.

INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|---------------------------------|--|
| ORIGINE | Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte. "San Martino" rimanda invece al periodo della pigiatura, intorno all'11 di novembre, giorno appunto di San Martino. |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio. |
| VITIGNI | Merlot 100% |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| ALTITUDINE | 220 mt s.l.m. |
| ESPOSIZIONE | Sud, sud-ovest |
| SUPERFICIE DEL VIGNETO | 1,5 Ha |
| DENSITÀ DI CEPPI PER HA | 5200 |
| PRODUZIONE DI UVA PER HA | 65 q.li |
| ETÀ MEDIA DELLE VITI | 22 anni |
| EPOCA DELLA VENDEMMIA | Ad inizio ottobre. Selezione e raccolta a mano dei grappoli migliori provenienti dalle zone più esposte al sole. |
| APPASSIMENTO | Appassimento naturale in cassette di legno fino a metà novembre nel fruttajo della nostra cantina. |
| VINIFICAZIONE | Uva diraspata e pigiata con 3 follature pneumatiche giornaliere; fermentazione sulle bucce per 18 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C. |
| EVOLUZIONE E AFFINAMENTO | 18 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 lt a media tostatura. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia per 12 mesi. |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|---------------------------|----------|
| ALCOOL SVOLTO | 15% Vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO | 20 g/l |
| ACIDITÀ TOTALE | 6,2 g/l |

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino impenetrabile. Profumo intenso di ciliegia sotto spirito, composta di amarena e ribes. In bocca risulta equilibrato e piacevolmente persistente, ricco di tannini che conferiscono notevole struttura ed eleganza.

| | |
|---------------------------------|---|
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16-18°C |
| ABBINAMENTI GASTRONOMICI | Ottimo come vino da meditazione, o con del cioccolato fondente. |
| BOTTIGLIA | € 750 ml/Magnum 1,5 l |

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



MERLOT CICOGNA

Merlot Colli Berici DOC



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.

INFORMAZIONI TECNICHE

| | |
|---------------------------------|---|
| ORIGINE | Il nome "Cicogna" prende origine dall'omonima località situata sui Colli Berici, nel comune di Alonte. |
| TIPOLOGIA DEL TERRENO | I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio. |
| VITIGNI | Merlot 100% |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Guyot |
| ALTITUDINE | 160-190 mt s.l.m. |
| ESPOSIZIONE | Sud, sud-ovest |
| SUPERFICIE DEL VIGNETO | 3 Ha |
| DENSITÀ DI CEPPI PER HA | 5200 |
| PRODUZIONE DI UVA PER HA | 75 q.li |
| ETÀ MEDIA DELLE VITI | 22 anni |
| EPOCA DELLA VENDEMMIA | Inizio ottobre, con raccolta a mano e selezione dei grappoli migliori. |
| VINIFICAZIONE | Pigiatura e diraspatura con piccola pigiadiraspatrice e fermentazione sulle bucce per circa 12 giorni in serbatoi di acciaio inox ad una temperatura massima di 26°C. |
| EVOLUZIONE E AFFINAMENTO | 10 mesi in piccole botti di rovere francese da 225 lt a media tostatura. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi in bottiglia. |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|---------------------------|------------|
| ALCOOL SVOLTO | 13,5% Vol. |
| RESIDUO ZUCCHERINO | 3,2 g/l |
| ACIDITÀ TOTALE | 5,8 g/l |

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento. Ampio bouquet di piccoli frutti a bacca rossa, composta di ribes e cioccolato. Al palato è morbido, con una buona struttura sostenuta da tannini eleganti. Intenso e molto persistente.

| | |
|---------------------------------|--|
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 16-18°C |
| ABBINAMENTI GASTRONOMICI | Si abbina ottimamente con la cacciagione, il maialino al forno, i formaggi stagionati. |
| BOTTIGLIA | € 750 ml/Magnum 1,5 l |