

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



## GARGANEGA

Garganega Veneto IGT



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.

### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Colline vulcaniche della DOC di Gambellara.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.
<b>VITIGNI</b>	Garganega 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Pergola Veronese
<b>ALTITUDINE</b>	150-180 mt s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud, sud-ovest
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	30 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Metà settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	In bianco, a temperatura controllata di 16°C in recipienti di acciaio inox.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	12% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	4,2 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6,0 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo verdolino. Al naso spicca la sua mineralità accompagnata da sentori agrumati. Gusto sapido e fresco. Di media struttura.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ottimo bicchiere da aperitivo, si accompagna bene con antipasti e primi piatti leggeri.
<b>BOTTIGLIA</b>	e 750 ml

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



## PINOT GRIGIO

Pinot Grigio delle Venezie DOC



CLASSICO

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.

### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Il vino prende il nome dal vitigno, presente da oltre cent'anni sui Colli Berici.
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Sui Colli Berici, in zona pedecollinare, nel comune di Lonigo.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Terreno di media struttura.
<b>VITIGNI</b>	Pinot Grigio 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	15 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Fine agosto
<b>VINIFICAZIONE</b>	In bianco, ad una temperatura controllata di 16°C.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	12,5% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	4 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6,0 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino. Profumo delicato di mela golden e albicocca. Sapore secco, elegante, armonico.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ottimo come aperitivo, è indicato soprattutto con antipasti e primi a base di pesce, uova e verdure.
<b>BOTTIGLIA</b>	e 750 ml

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



## TAI ROSSO

Tai Rosso Colli Berici DOC



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.

### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Il vino prende il nome dal vitigno autoctono dei Colli Berici, il Tocai Rosso.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro.
<b>VITIGNI</b>	Tocai Rosso 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ALTITUDINE</b>	150-180 mt s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud, sud-ovest
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	18 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Metà settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Fermentazione sulle bucce per 6 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 24°C.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	12,5% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	3,2 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,3 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso porpora brillante. Bouquet delicato con leggeri sentori di lampone. Sapore armonico, di medio corpo.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12-14°C
--------------------------------	---------

<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Si accompagna ai piatti della tradizione locale come il baccalà alla vicentina, il coniglio alla veneta e il primo piatto tipico "risi e bisi".
---------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>BOTTIGLIA</b>	e 750 ml
------------------	----------

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



## CABERNET

Cabernet Veneto IGT



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.

### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Il vino prende il nome da un vitigno presente ormai da più di cent'anni sui Colli Berici, il Cabernet.
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Sui Colli Berici, in zona pedecollinare, nei comuni di Lonigo e Alonte.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Terreno argilloso-calcareo
<b>VITIGNI</b>	Cabernet Sauvignon 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	18 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Metà di ottobre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione sulle bucce per 8 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 24°C.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	12,5% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	3,2 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,3 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino vivace e brillante. Profumo caratteristico con note di sottobosco, leggermente erbaceo. Sapore pieno ed elegante persistenza.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12-14°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Vino da abbinare a primi e secondi piatti a base di carne.
<b>BOTTIGLIA</b>	e 750 ml

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



## MERLOT

Merlot Veneto IGT



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.

### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Il vino prende il nome da un vitigno presente da più di cent'anni sui Colli Berici, il Merlot.
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	Sui Colli Berici, in zona collinare e pedecollinare, nei comuni di Alonte e Orgiano.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Terreno argilloso-calcareo
<b>VITIGNI</b>	Merlot 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	18 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Primi di ottobre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione sulle bucce per 8 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 24°C.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	12,5% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	3,2 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,6 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino. Profumo caratteristico di piccoli frutti rossi maturi. Al gusto è morbido, equilibrato, di buona struttura.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12-14°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Da abbinare a primi e secondi piatti a base di carni, formaggi e salumi.
<b>BOTTIGLIA</b>	e 750 ml