

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

BOCARA Gambellara Classico DOC

Garganega in purezza, libera espressione delle colline vulcaniche della Doc di Gambellara. Le uve sono accuratamente selezionate dalla "Bocara", primo vigneto della famiglia Cavazza. La vinificazione è minima, solo acciaio, per esaltare la croccantezza del frutto e la mineralità del terroir.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome prende origine dalla località Bocara, nella collina di Selva di Montebello, il cuore della zona classica del Gambellara.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.
VITIGNI	Garganega 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergoletta Veronese
ALTITUDINE	150 mt. s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	8 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	2400
PRODUZIONE DI UVA PER HA	90 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	40 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Seconda metà di settembre, con selezione e raccolta a mano delle uve. I grappoli vengono posti in cassette e trasportati in cantina.
VINIFICAZIONE	Scarico delle uve in piccola pigiadiraspatrice poi in una pressa a lavorazione soffice con controllo della temperatura. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 16°C in vasche di acciaio inox. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia con permanenza di tre mesi sulle fecce fini.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	4,0 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino brillante. Profumo floreale-fruttato, con note di frutta bianca. Sapore fresco, elegante, sapido, ben bilanciato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo come vino da aperitivo, si sposa perfettamente con risotti o primi piatti a base di pesce, creme di verdura e risotti con verdure di stagione.
BOTTIGLIA	€ 750 ml

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

CREARI Gambellara Classico DOC

Garganega in purezza, espressione della sottozona "Creari" della Doc di Gambellara. Qui il terreno calcareo, le temperature più calde e le vigne antiche rendono questo vino frutto di un terroir unico. Una breve macerazione sulle bucce e la permanenza sui lieviti, conferiscono complessità: i sentori caldi di frutta tropicale, zafferano e liquirizia annunciano un gusto vellutato, suadente ma minerale, per un'esperienza unica.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome prende origine dall'omonima collina, chiamata appunto "Creari", sottozona della Doc di Gambellara.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Calcareo, in parte vulcanico con sedimenti di tufo e basalto.
VITIGNI	Garganega 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergoletta Veronese
ALTITUDINE	240 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud-ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	2 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	3800
PRODUZIONE DI UVA PER HA	80 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	30 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Volutamente tardiva, nella seconda metà di ottobre, con raccolta a mano e selezione delle uve.
VINIFICAZIONE	Scarico delle uve in una pressa a lavorazione soffice con controllo della temperatura; segue il contatto pellicolare del mosto sulle bucce per circa 12 ore. Il mosto viene poi staticamente decantato e fermentato in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 7°C.
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Permanenza per circa 6 mesi sulle proprie fecce fini, batonnage ogni 15 giorni. Imbottigliamento prima dell'estate e affinamento per altri 6 mesi in bottiglia. Il prodotto viene commercializzato solo dopo 18 mesi dalla vendemmia.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	3,8 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,6 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo brillante intenso con riflessi dorati. Profumo complesso, minerale, ricco di sentori di frutta a polpa gialla matura e di spezie come lo zafferano. All'esame gusto-olfattivo risulta fresco e sapido, con un buon equilibrio e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo se abbinato a primi piatti speziati e saporiti, pesci e carni bianche aromatizzate. Da provare con piatti della cucina fusion.
BOTTIGLIA	e 750 ml



CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

CORALLO

Tai Rosso Colli Berici DOC

Soltanto i migliori grappoli di Tai Rosso, selezionati e vendemmiati a mano nei vigneti di proprietà della famiglia Cavazza sui Colli Berici. Dopo un affinamento in botte di sei mesi, il vino è rosso brillante e profuma di more e lampone. Al palato stupisce per il suo elegante equilibrio tra sapidità del terroir e morbidezza del frutto. Il nome è un omaggio all'origine marina delle colline beriche, dove tutt'ora fossili costellano i nostri vigneti.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome rimanda al fossile di corallo presente ancora oggi nel suolo dei Colli Berici: infatti milioni di anni fa questi colli erano il fondale di un ampio bacino marino.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.
VITIGNI	Tai Rosso 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	150-180 mt s.l.m
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	1 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	5200
PRODUZIONE DI UVA PER HA	90 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	18 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Metà settembre, con raccolta a mano e selezione delle uve.
VINIFICAZIONE	Fermentazione sulle bucce in piccoli recipienti di acciaio inox per circa 10 giorni, ad una temperatura controllata di 26°C.
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	6 mesi in botte di rovere francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per ulteriori 6 mesi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino brillante. Profumo intenso, con caratteristici sentori varietali di lampone e rosa canina. Gusto morbido, armonico, giustamente tannico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	16°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Accompagna molto bene i primi piatti con sughi di carne e secondi elaborati.
BOTTIGLIA	e 750 ml



CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

FORNETTO Rosso Veneto IGT

Prestigioso uvaggio di merlot, syrah e tai rosso raccolti e selezionati a mano nei vigneti di proprietà della famiglia Cavazza nei Colli Berici. L'esposizione a sud e il terreno calcareo si riflettono nelle note calde e avvolgenti di questo vino. Dopo la macerazione, l'affinamento in legno dura sei mesi. Colore rubino intenso, naso speziato ed elegante struttura.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome prende origine dalla località Fornetto, situata sui Colli Berici, nel comune di Orgiano.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Argilloso e calcareo, ricco di ferro, magnesio e potassio.
VITIGNI	Merlot 50%, Tai Rosso 25%, Syrah 25%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	150-180 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	85 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	18 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Metà settembre-inizio ottobre
VINIFICAZIONE	Fermentazione sulle bucce per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 26°C.
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Affinamento di 6 mesi in barrique di rovere francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	13,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	3,2 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,7 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato intenso, con note di ciliegia selvatica e ribes nero. Dal gusto ben strutturato, di lunga persistenza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo con primi piatti dai sughi molto saporiti, brasati e arrosti, formaggi leggermente piccanti.
BOTTIGLIA	e 750 ml

