

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



CABERNET CICOGNA

Cabernet Colli Berici DOC



CICOGNA

“Cicogna” dieses einzigartige Fleckchen Erde, steht für ein ehrgeiziges Weinbauprojekt höchster Qualität seit nunmehr 30 Jahren. Einzelne Reihen in Guyot-Reberziehung, Reifung in französischen Barriques, Extrakt aus Terroir und unserer fast einhundert Jahre währenden Weinbauerfahrung.

TECHNSCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Der Name Cicogna(Storch) ergibt sich aus dem Ort „Storchenhügel“ in den Colli Berici nah bei Alonte.
BODENART	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
REBSORTE	Cabernet Sauvignon 100%
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	200 m.ü.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
REBFLÄCHE	3 Ha
PFLANZDICHT	5200 Reben p.Ha.
TRAUBENMENGE	62 DZ pro Ha.
ALTER DER REBEN	ca. 20 Jahre
ERNTZEIT	Mitte Oktober werden die Trauben selektioniert von Hand gelesen in kleinen Kassetten unversehrt geborgen.
WEINBEREITUNG	ohne Stiele und Blätter in kleiner Kelter leicht gepresst, Gärung in Edelstahlbütten auf der Schale ca.12 Tage bei einer Temperatur von maximal 26°
VERARBEITUNG & REIFUNG	12 Monate ein kleinen franz. Eichenholzfässern (mittl. Toastung). Danach Füllung und Flaschenlagerung mind. 6 Mon.
ANALYSE	
VORH. ALKOHOL	13,5% Vol.
RESTZUCKER	3,2 g/l
SÄURE	5,4 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Dunkles Rubin tiefgründig mit einer kleinen Tendenz zum Granat im Duft kleine rote Früchte und Gewürze, im Mund satt und samtig, elegante Tannine, langer Nachhall.

SERVIERTEMPERATUR	16-18°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Optimal zu kräftigem Braten, Wild, Gegrilltem, reifem Weichkäse.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr & Magnum 1,5 Ltr

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SYRAH CICOGNA

Syrah Veneto IGT



CICOGNA

“Cicogna” dieses einzigartige Fleckchen Erde, steht für ein ehrgeiziges Weinbauprojekt höchster Qualität seit nunmehr 30 Jahren. Einzelne Reihen in Guyot-Reberziehung, Reifung in französischen Barriques, Extrakt aus Terroir und unserer fast einhundert Jahre währenden Weinbauerfahrung.

TECHNSCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Der Name Cicogna (Storch) ergibt sich aus dem Ort “Storchenhügel” in den Colli Berici nah bei Alonte.
BODENART	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
REBSORTE	Syrah 100%
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	200 m.ü.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
REBFLÄCHE	2 Ha
PFLANZDICHT	5200 Reben p.Ha.
TRAUBENMENGE	64 DZ pro Ha.
ALTER DER REBEN	ca. 16 Jahre
ERNTZEIT	In den ersten Oktobertage werden die Trauben selektioniert von Hand gelesen in kleinen Kassetten unversehrt geborgen.
WEINBEREITUNG	ohne Stiele und Blätter in kleiner Kelter leicht gepresst, Gärung in Edelstahlbütten auf der Schale ca.12 Tage bei einer Temperatur von maximal 26°
VERARBEITUNG & REIFUNG	12 Monate ein kleinen franz. Eichenholzfässern (med. Toast). Danach Füllung und mind. 6 Monate Flaschenlagerung.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	13,5% Vol.
RESTZUCKER	3,2 g/l
SÄURE	5,4 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Schweres Rubin, im Duft intensive reife Waldbeeren und Kirschen, im Mund auch Kaffentoten und Lakritz, sehr gute Textur und Tanninstruktur, langer und angenehmer Nachhall.

SERVIERTEMPERATUR	16-18°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Eleganter Begleiter zu rotem Fleisch, Wild und gereiftem Hartkäse.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr & Magnum 1,5 Ltr

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SAN MARTINO CICOGNA

Rosso Passito Veneto IGT



CICOGNA

“Cicogna” dieses einzigartige Fleckchen Erde, steht für ein ehrgeiziges Weinbauprojekt höchster Qualität seit nunmehr 30 Jahren. Einzelne Reihen in Guyot-Reberziehung, Reifung in französischen Barriques, Extrakt aus Terroir und unserer fast einhundert Jahre währenden Weinbauerfahrung.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Der Name Cicogna (Storch) ergibt sich aus dem Ort “Storchenhügel” in den Colli Berici nah bei Alonte, San Martino jedoch kommt vom Tag der Kelterung an Sankt Martin (11.November).
BODENART	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
REBSORTE	Merlot 100%
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	220 m.ü.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
REBFLÄCHE	1,5 Ha
PFLANZDICHT	5200 Reben p. Ha.
TRAUBENMENGE	50 DZ pro Ha.
ALTER DER REBEN	ca. 22 Jahre
ERNTZEIT	Anfang Oktober werden nur die besten Trauben der am stärksten der Sonne ausgerichteten Parzellen selektioniert von Hand gelesen in kleinen Kassetten unversehrt geborgen.
TROCKNUNG	Natürliche Trocknung in kleinen Holzkassetten bis Sankt Martin (11.11.) in einer Obststreuammer.
WEINBEREITUNG	die angetrockneten und entrappten Beeren werden sehr vorsichtig fünfmal bei Kontakt mit dem Saft pneumatisch gewalkt. Die Gärung in Edelstahlbütten erfolgt auf der Schale ca.18 Tage bei einer Temperatur von maximal 26°
VERARBEITUNG & REIFUNG	18 Monate ein kleinen franz. Eichenholzfässern (mittl. Toastung). Danach Füllung und Flaschenlagerung mind. 12 Monate.
ANALYSE	
VORH. ALKOHOL	15% Vol.
RESTZUCKER	20 g/l
SÄURE	6,2 g/l
ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK	
Undurchdringbares Rubin, Duft von eingelegten Kirschen, Amarena und Johannisbeermus, im Mund eine ausgeglichene Frucht, eingebundene Tannine, Kraft, Fülle und Eleganz, sehr langer Nachhall.	
SERVIERTEMPERATUR	16-18°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Optimal zur Meditation, zur Bitterschokolade oder einer solchen Phantasie.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr & Magnum 1,5 Ltr

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



MERLOT CICOGNA

Merlot Colli Berici DOC



CICOGNA

“Cicogna” dieses einzigartige Fleckchen Erde, steht für ein ehrgeiziges Weinbauprojekt höchster Qualität seit nunmehr 30 Jahren. Einzelne Reihen in Guyot-Reberziehung, Reifung in französischen Barriques, Extrakt aus Terroir und unserer fast einhundert Jahre währenden Weinbauerfahrung.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Der Name Cicogna(Storch) ergibt sich aus dem Ort “Storchenhügel” in den Colli Berici nah bei Alonte.
BODENART	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
REBSORTE	Merlot 100%
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	160-190 m.ü.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
REBFLÄCHE	3 Ha
PFLANZDICHT	5200 Reben p. Ha
TRAUBENMENGE	64 DZ pro Ha.
ALTER DER REBEN	ca. 22 Jahre
ERNTZEIT	Anfang Oktober werden die Trauben selektioniert von Hand gelesen in kleinen Kassetten unversehrt geborgen.
WEINBEREITUNG	ohne Stiele und Blätter in kleiner Kelter leicht gepresst, Gärung in Edelstahlbütten auf der Schale ca.12 Tage bei einer Temperatur von maximal 26°
VERARBEITUNG & REIFUNG	12 Monate ein kleinen franz. Eichenholzfässern (mittl. Toastung). Danach Füllung und Flaschenlagerung mind. 6 Monate.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	13,5% Vol.
RESTZUCKER	3,2 g/l
SÄURE	5,8 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Tiefes Rubin mit Granatreflexen, Duft von rotem Fruchtkorb, im Geschmack auch Kompott von Johannisbeer und Schokolade, weich und samtig, gut strukturiert, elegante eingebunden Tannine, sehr langer Nachhall.

SERVIERTEMPERATUR	16-18°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Sehr gut zu Niederwild, Spanferkel, und gereiftem Käse.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr & Magnum 1,5 Ltr