

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



## GARGANEGA

Garganega Veneto IGT



CLASSICO

So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestehend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.

### TECHNISCHE INFORMATIONEN

<b>NAME &amp; HERKUNFT</b>	Der Name kommt von dem Ort in den Vulkanischen Hügeln um Gambellara, die DOC Gambellara schreibt die Rebsorte vor.
<b>ANBAUGEBIET</b>	Gambellara DOC
<b>BODENART</b>	Vulkanische Böden, Basalt und Tuff
<b>REBSORTE</b>	Garganega 100%
<b>ANBAUWEISE</b>	Veroneser Pergola
<b>WEINBERGSHÖHE</b>	150 – 180 m.ü.M.
<b>AUSRICHTUNG</b>	Süd Südwest
<b>ALTER DER REBEN</b>	30 Jahre
<b>ERNTZEIT</b>	Mitte September
<b>WEINBEREITUNG</b>	Nach dem Pressen temperaturgesteuerte Gärung bei max. 16° C

### ANALYSE

<b>VORH. ALKOHOL</b>	12% Vol.
<b>RESTZUCKER</b>	4,2 g/l
<b>SÄURE</b>	6,0 g/l

### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Blass gelb, feiner Duft nach Äpfeln und Aprikosen, im Geschmack trocken, ausgewogen und elegant.

<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	8-10°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Optimal als Aperitiv, unterstützt vor allem Vorspeisen, helles Fleisch, Fisch, und Gemüse wie Spargel- oder Erbsenrisotto oder einfach nur so.
<b>FLASCHENINHALTE</b>	e 0,75 Ltr.

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



CLASSICI

## PINOT GRIGIO

### Pinot Grigio delle Venezie DOC

So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestehend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.

#### TECHNISCHE INFORMATIONEN

<b>NAME &amp; HERKUNFT</b>	Der Name ergibt sich aus einer Rebsorte, angebaut mehr oder weniger seit Hundert Jahren in den Colli Berici, der Pinot Grigio.
<b>ANBAUGEBIET</b>	Am Fuße der Colli Berici, in den Gemeinden Lonigo.
<b>BODENART</b>	wenig strukturiertes Gebiet
<b>REBSORTE</b>	Pinot Grigio 100%
<b>ANBAUWEISE</b>	Guyot
<b>ALTER DER REBEN</b>	15 Jahre
<b>ERNTZEIT</b>	Ende August
<b>WEINBEREITUNG</b>	Nach dem Pressen temperaturgesteuerte Gärung bei max. 16° C
<b>ANALYSE</b>	
<b>VORH. ALKOHOL</b>	12,5% Vol.
<b>RESTZUCKER</b>	4 g/l
<b>SÄURE</b>	6,0 g/l

#### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Blass gelb, feiner Duft nach Äpfeln und Aprikosen, im Geschmack trocken, ausgewogen und elegant

<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	8-10°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Optimal als Aperitiv, unterstützt vor allem Vorspeisen und helles Fleisch sowie, Fisch, Eierspeisen und Gemüse, schmückt jede Terrasse.
<b>FLASCHENINHALTE</b>	e 0,75 Ltr.

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



CLASSICO

## TAI ROSSO

Tai Rosso Colli Berici DOC

So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestehend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.

### TECHNISCHE INFORMATIONEN

<b>NAME &amp; HERKUNFT</b>	Der Name kommt von der autochthonen Rebsorte der Colli Berici dem Tocai Rosso.
<b>ANBAUGEBIET</b>	Die Anbauflächen befinden sich auf Erhebungen in den Colli Berici.
<b>BODENART</b>	Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen
<b>REBSORTE</b>	Tocai Rosso 100%
<b>ANBAUWEISE</b>	Guyot
<b>WEINBERGSHÖHE</b>	150 – 180 m.ü.M.
<b>AUSRICHTUNG</b>	Süd, Südwest
<b>ALTER DER REBEN</b>	18 Jahre
<b>ERNTZEIT</b>	Mitte September
<b>WEINBEREITUNG</b>	Gärung auf der Schale in Edelstahlbütten ca. 3-5 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 23°

### ANALYSE

<b>VORH. ALKOHOL</b>	12,5% Vol.
<b>RESTZUCKER</b>	3,2 g/l
<b>SÄURE</b>	5,3 g/l

### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Leuchtendes helles Purpur, zarter Duft von Himbeeren, weich im Geschmack, ausgewogen mit einem mittleren Körper.

<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	12-14°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Perfekter Begleiter zur traditionsreichen lokalen Küche wie Vicentiner Stockfisch, Kaninchen Venezianisch, Entenragout oder Vorspeisen wie Risi e Bisi.
<b>FLASCHENINHALTE</b>	€ 0,75 Ltr.

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



## MERLOT

Merlot Veneto IGT



CLASSICI

So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestehend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.

### TECHNISCHE INFORMATIONEN

<b>NAME &amp; HERKUNFT</b>	Der Name ergibt sich aus einer Rebsorte, angebaut mehr oder weniger seit hundert Jahren in den Colli Berici, der Merlot.
<b>ANBAUGEBIET</b>	Am Fuße der Colli Berici, in den Gemeinden Lonigo und Alonte.
<b>BODENART</b>	Ton und Kalkböden
<b>REBSORTE</b>	Merlot 100%
<b>ANBAUWEISE</b>	Guyot
<b>ALTER DER REBEN</b>	18 Jahre
<b>ERNTENZEIT</b>	Anfang Oktober
<b>WEINBEREITUNG</b>	Gärung auf der Schale in Edelstahlbütten ca.8 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 24°

### ANALYSE

<b>VORH. ALKOHOL</b>	12,5% Vol.
<b>RESTZUCKER</b>	3,2 g/l
<b>SÄURE</b>	5,6 g/l

### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Rubin, charakteristischer Duft von gereiften roten Früchten, weich im Geschmack, ausgewogen mit einer guten Struktur

<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	12-14°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Guter Begleiter zu Vorspeise, hellem und dunklem Fleisch, Wurst und Käse.
<b>FLASCHENINHALTE</b>	€ 0,75 Ltr.

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



## CABERNET

### Cabernet Veneto IGT



CLASSICI

So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestechend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.

#### TECHNISCHE INFORMATIONEN

<b>NAME &amp; HERKUNFT</b>	Der Name ergibt sich aus einer Rebsorte, angebaut mehr oder weniger seit hundert Jahren in den Colli Berici, der Cabernet.
<b>ANBAUGEBIET</b>	Am Fuße der Colli Berici, in den Gemeinden Lonigo und Alonte.
<b>BODENART</b>	Ton und Kalkböden
<b>REBSORTE</b>	Cabernet Sauvignon 100%
<b>ANBAUWEISE</b>	Guyot
<b>ALTER DER REBEN</b>	18 Jahre
<b>ERNTZEIT</b>	Mitte Oktober
<b>WEINBEREITUNG</b>	Gärung auf der Schale in Edelstahlbütten ca. 8 Tage bei einer kontrollierten. Temperatur von maximal 24°

#### ANALYSE

<b>VORH. ALKOHOL</b>	12,5% Vol.
<b>RESTZUCKER</b>	3,2 g/l
<b>SÄURE</b>	5,3 g/l

#### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Leuchtendes Rubin, lebhaft, typische Noten von Unterholz, leichte grüne Noten, voll im Geschmack elegant, nachhaltig.

<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	12-14°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Guter Begleiter zu Vorspeise, hellem und dunklem Fleisch.
<b>FLASCHENINHALTE</b>	e 0,75 Ltr.