

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



## CAPITEL

### Recioto di Gambellara Classico DOCG



Durch unsere Kindheitserinnerungen sind wir mit dieser Weinrebe verbunden. Deswegen folgen wir ihr in all ihren Ausrichtungen, der Garganega Beerenauslese, goldgelb durch die althergebrachte Kunst des Trocknens (picai) und das Pressen von Hand. Alle diese Geheimnisse werden von Generation zu Generation weitergegeben. Nach 24 Monaten im Barrique ist der Recioto bereit zu begeistern. Mit seiner Bernsteinfarbe, dem Duft nach Honig und der Geschmeidigkeit des Nektars.

#### TECHNISCHE INFORMATIONEN

<b>HERKUNFT</b>	Der Name rührt von einem alten Stiftungs Kapitell in der Kellerei, die Reben stehen mitten im Gebiet des Gambellara Classico.
<b>BODENART</b>	Kalkhaltiges Vulkangestein
<b>REBSORTE</b>	Garganega 100%
<b>ANBAUWEISE</b>	Veroneser Pergola
<b>WEINBERGSHÖHE</b>	120-220 m.ü.M.
<b>AUSRICHTUNG</b>	Süd-Südwest
<b>ALTER DER REBEN</b>	ca. 40 Jahre
<b>ERNTZEIT</b>	Mitte Oktober werden die Trauben aus speziellen Parzellen von Hand gelesen.
<b>TROCKNUNG</b>	nach der uralten Tradition werden die Trauben nach dem „Picai-System“ getrocknet Die Beeren werden in Bündel gedreht und daran aufgehängt (im Dialekt pica daher der Name Picai).
<b>WEINBEREITUNG</b>	in kleiner Kelter von Hand gepresst, traditionell in der 1. Februarwoche seit Ende des 18. Jahrhunderts.
<b>VERARBEITUNG FÜLLUNG &amp; REIFUNG</b>	Der Most gärt ca.12 Monate in kleinen franz. Eichenholzfässern und reift für weitere 12 Monate zusammen mit den eigenen Hefen. Dann wird er gefüllt und reift langsam in der Flasche weiter.

#### ANALYSE

<b>VORH. ALKOHOL</b>	12,5 % Vol.
<b>RESTZUCKER</b>	188 g/l.
<b>SÄURE</b>	6,2 g/l.

#### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Tiefes Gelbgold, in der Nase intensiv und komplex, Duft von gerösteten Mandeln und Aprikosenmarmelade, Honig und Karamell. Am Gaumen warm, samtig, perfekte Balance von Säure und Süße.

<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	10°-12°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	traditionell mit Gebäck, auch sehr gut zur Gänseleber und zu würzigem Käse.
<b>FLASCHENINHALTE</b>	€ 0,5 Ltr.

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

## DULCIS

### Bianco Passito Veneto IGT



PASSITI

Die besten Muskateller Trauben aus den Weinbergen der Familie Cavazza in den Colli Berici werden von Hand selektioniert gelesen. Die Trocknung der Früchte erfolgt in Holzkassetten bis Mitte November. Die Konzentration der Aromen und des Zuckers erzeugt einen Wein mit Duft nach Honig und karamellisierten Mandeln perfekt für knuspriges und trockenes Gebäck.

#### TECHNSCHE INFORMATIONEN

<b>HERKUNFT</b>	Der Name verzaubert wie die Süße seines Inhalts, die Reben stehen in den Colli Berici.
<b>BODENART</b>	die Anbauflächen befinden sich auf den Erhebungen der Colli Berici, Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen.
<b>REBSORTE</b>	Muskateller/Moscato 100%
<b>ANBAUWEISE</b>	Guyot
<b>WEINBERGSHÖHE</b>	200 m.ü.d.M.
<b>AUSRICHTUNG</b>	Süd-Südwest
<b>ALTER DER REBEN</b>	ca. 20 Jahre
<b>ERNTZEIT</b>	Erste Septemberwoche. Die Trauben werden in den am stärksten der Sonne ausgesetzten Parzellen selektioniert von Hand gelesen.
<b>TROCKNUNG</b>	Natürliche Trocknung in Holzkassetten in unserer Reifekammer bis Anfang November.
<b>WEINBEREITUNG &amp; REIFUNG</b>	Nach dem Pressen 10 Tage im Edeltank mit temperaturgesteuerter Gärung bei 16° 6 Monate Tanklagerung, danach Füllung und weitere 6 Monate Flaschenlager.

#### ANALYSE

<b>VORH. ALKOHOL</b>	12,5 % Vol.
<b>RESTZUCKER</b>	188 g/l.
<b>SÄURE</b>	6,2 g/l.

#### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Intensives Gelb mit goldenen Reflexen, in der Nase reife Früchte, Duft von süßen Mandeln und Honig, Im Mund harmonisch und warm, langer Nachhall.

<b>SERVIERTEMPERATUR</b>	10-12°C
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	hervorragend als Meditationswein, begleitet perfekt jedes trockene Gebäck, Hefeg Gebäck und Schokolade.
<b>FLASCHENINHALTE</b>	€ 0,75 Ltr.



# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

## SELVA

### Gambellara Vin Santo Classico DOC



PASSITI

Einzigartig in der Weinvielfalt des Veneto! Das Werden des „Vin Santo di Gambellara“ beginnt mit der Auswahl der besten Garganega-Trauben, dann werden die Trauben nach alter „Picai“-Tradition von Hand an Bündeln aufgehängt und bis zur Karwoche (settimana santa) getrocknet. Der gepresste Most wird in Eichenfässer gelegt, wo er für 18 Monate langsam gärt und reift. Wegen seiner Komplexität wirkt der Wein wie ein Nektar, warm und schmeichelnd. Ein großartiges Erlebnis, das Emotionen weckt.

#### TECHNISCHE INFORMATIONEN

**HERKUNFT** Der Name zollt der hügeligen Landschaft und unserem Heimatort Selva den Tribut die Trauben wachsen mitten im Gebiet des Gambellara Classico.

**BODENART** Kalkhaltiges Vulkangestein mit Sedimenten von Tuff und Basalt.

**REBSORTE** Garganega 100%

**ANBAUWEISE** Veroneser Pergola

**WEINBERGSHÖHE** 180-230 m.ü.M.

**AUSRICHTUNG** Süd-Südwest

**REBFLÄCHE** 3 Ha.

**ALTER DER REBEN** ca. 40 Jahre

**ERNTZEIT** Nur in den besten Jahren werden Mitte Oktober die Trauben aus speziellen Parzellen von Hand gelesen.

**TROCKNUNG** nach der uralten Tradition werden die Trauben nach dem „Picai-System“ getrocknet Die Beeren werden in Bündel gedreht und daran aufgehängt (im Dialekt pica daher der Name Picai).

**WEINBEREITUNG** in kleiner Kelter von Hand gepresst, traditionell in der Karwoche (settimana santa di Pasqua) daher der Name Vin Santo.

**VERARBEITUNG FÜLLUNG & REIFUNG** Der Most gärt ca.12 Monate in kleinen franz. Eichenholzfässern und reift für weitere 3 Jahre zusammen mit den eigenen Hefen. Dann frühestens wird er gefüllt und reift langsam in der Flasche weiter.

#### ANALYSE

**VORH. ALKOHOL** 14 % Vol.

**RESTZUCKER** 310 g/l.

**SÄURE** 6,0 g/l.

#### ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Bernsteinfarbig, in der Nase große Konzentration, mit Noten von Feigen und trockenen Früchten. Im Mund intensiv, cremig harmonisch und sehr lange anhaltend.

**SERVIERTEMPERATUR** 12-14° C

**SPEISEEMPFEHLUNG** optimal zu trockenen Gebäck, natürlich auch ohne Essensbegleitung als Meditationswein.

**FLASCHENINHALTE** € 0,375 Ltr.

