

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

SOELIO

Recioto di Gambellara Spumante DOCG



SPUMANTE

Die besten Garganega-Trauben, gelesen in den geschichtsträchtigen Weinbergen des Weinguts, werden in kleinen Holzkisten getrocknet. Der Soelio ist goldfarben, seine Perlage cremig und sein Duft erinnert an exotische Früchte, Aprikose und Mandel. Elegant im Geschmack, begleitet von warmen, schmeichelnden Noten, harmonisiert er perfekt mit allen Hefe-Süßspeisen – besonders mit Colomba, Panettone und Focaccia.

TECHNISCHE DATEN

HERKUNFT	Der Name Soelio erzählt von der Sonne und dem Wind, die die Garganega-Rebstöcke umschmeicheln. Die Trauben stammen aus dem vulkanischen Hügelland der Gambellara.
BODENART	Vulkanisch, Kalk mit Schichten aus Tuff und Basalt.
REBSORTEN	Garganega 100%
ERZIEHUNGSMETHODE	Kleine Veroneser Pergola
HÖHE	180-230 m ü.d.M.
AUSRICHTUNG	Süden, Südwesten
ALTER DER REBEN	30 Jahre
ERNTENZEIT	Mitte Oktober. Die Trauben werden in den alten Weinbergen in den Hügeln mit der höchsten Sonnenexposition manuell selektioniert und gelesen.
TROCKNUNG	Die Trauben werden auf natürliche Weise für mindestens drei Monate in kleinen Holzkisten in unserem „Fruttatio“, einer Obstdarre, getrocknet.
VINIFIKATION	Weißweinbereitung bei einer kontrollierten Temperatur von 17°C.
ZWEITE FERMENTATION	Sechs Monate im Drucktank, Charmat-Methode.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

VORH. ALKOHOL	12% Vol.
RESTZUCKER	80 g/l
SÄURE	5,9 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Strohgelb mit goldenen Reflexen; cremige, langanhaltende Perlage; intensiver Duft von reifen gelben und exotischen Früchten; harmonisch im Geschmack, samtig am Gaumen mit feinen Nuancen von Bittermandel im Finale.

SERVIERTEMPERATUR	6-8°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Harmonisiert perfekt mit Hefe-Süßspeisen. Seine frische Süße lässt sich ebenfalls ganz exzellent ohne Speisebegleitung genießen.
FLASCHENGRÖSSE	€ 750 ml



CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SPUMANTE

PROSECCO

Prosecco DOC Brut Millesimato

Nur "Glera" Trauben, angebaut und geerntet in den Weinbergen der Familie Cavazza, vinifiziert nach der Charmat Methode (Tankgärung). Die Farbe gelb/grünlich, mit frischem Geschmack, dem Duft von Äpfeln und Akazienblüte. Die Perlage cremig, lang anhaltend, geschmackvoll und beschwingt.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Der Wein nimmt seinen Namen von der Rebe Prosecco, die im Veneto wächst.
ANBAUGEBIET	An den Füßen der Colli Berici.
BODENART	Kalkstein und Lehmböden.
REBSORTEN	Prosecco 100%
ANBAUWEISE	Guyot
ALTER DER REBEN	ca. 8 Jahre
ERNTZEIT	Mitte August Maschinenlese
WEINBEREITUNG	Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 18°
SCHAUMWEIN BEREITUNG	3 Monate im Drucktank, Charmat Methode

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	11,5% Vol.
RESTZUCKER	8,0 g/l
SÄURE	5,9 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Strahlendes Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Feinperlig mit guter Konsistenz, in der Nase zarte Akazienblüten und grüne Äpfel, im Geschmack frisch, intensiv mit mittlerem Körper.

SERVIERTEMPERATUR	4-6°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Ausgezeichnet als Aperitif, begleitet perfekt alle geselligen Gelegenheiten, natürlich auch alle Mahlzeiten.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr.

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SPUMANTE

DURELLO

Lessini Durello DOC Brut Millesimato

Durello, geboren in den vulkanischen Lessiner Bergen, bringt seine Mineralität und Würze klar zum Ausdruck. Modern die Interpretation der autochthonen Rebe „Durella“, die seit Jahrhunderten in unseren Bergen angebaut wird.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Der Name kommt von Durella der autochthonen Rebe der Lessiner Berge seit dem Mittelalter.
ANBAUGEBIET	Zu Füßen der Lessiner Berge, zwischen Vicenza und Verona.
BODENART	Vulkanisches Gebiet, Gemisch von Tuff und Basalt, reich an Eisen, Magnesium anderen Kleinstelementen.
REBSORTE	Durella 100%
ANBAUWEISE	Guyot
ALTER DER REBEN	ca. 8 Jahre
ERNTZEIT	Mitte September Maschinenlese
WEINBEREITUNG	Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 18°
SCHAUMWEIN BEREITUNG	3 Monate im Drucktank, Charmat Methode

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	11,5 % Vol.
RESTZUCKER	4,0 g/l
SÄURE	6,7 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Strahlendes Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Feinperlig mit guter Konsistenz, in der Nase auffallend grüne Äpfel und herbe Noten, im Gaumen bleibt frische Mineralität.

SERVIERTEMPERATUR	4-6°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Hervorragend als Aperitif, passt gut zu regionalen Spezialitäten, Asiago oder Monte Veronese Käse und vor allem der Sopressa Vicentina(gereifte würzige Mettwurst).
FLASCHENINHALTE	e 0,75 Ltr.

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

PROSECCO ROSÉ DOC Extra Dry Millesimato



SPUMANTE

TECHNISCHE INFORMATIONEN

HERKUNFT	Veneto Doc Zone
BODENART	Kalkstein und Lehmböden
REBSORTEN	Glera 90%, Pinot Nero 10%
ANBAUWEISE	Guyot
ALTER DER REBEN	ca. 10 Jahre
ERNTZEIT	Mitte August, Anfang September
WEINBEREITUNG	Glera in Weiß, Pinot Nero in Rot mit kurzer Schälengärung
SCHAUMWEIN BEREITUNG	3 Monate im Drucktank, Charmat Methode

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	11,5 % Vol.
RESTZUCKER	15 g/l
SÄURE	5,8 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Weiche puderrosa Farbe, in der Nase elegante florale Aromen von Rosenblättern und kleinen roten Früchten wie Walderdbeeren. Am Gaumen ist es einhüllend und zart, frisch und saftig.

SERVIERTEMPERATUR	4-6°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Perfekt als Aperitif, kann aber auch die ganze Mahlzeit begleiten, insbesondere Meeresfrüchte
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr.

