

# 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

<b>ORIGINE</b>	Il nome prende origine dalla località Bocara, nella collina di Selva di Montebello, il cuore della zona classica del Gambellara.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.
<b>VITIGNI</b>	Garganega 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Pergoletta Veronese
<b>ALTITUDINE</b>	150 mt. s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud-ovest
<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b>	8 Ha
<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b>	2400
<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b>	90 q.li
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	40 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Seconda metà di settembre, con selezione e raccolta a mano delle uve. I grappoli vengono posti in cassette e trasportati in cantina.
<b>VINIFICAZIONE</b>	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

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

### ESAME ORGANOLETTICO

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

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	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.
<b>BOTTIGLIA</b>	€ 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

<b>ORIGINE</b>	Il nome prende origine dall'omonima collina, chiamata appunto "Creari", sottozona della Doc di Gambellara.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Calcareo, in parte vulcanico con sedimenti di tufo e basalto.
<b>VITIGNI</b>	Garganega 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Pergoletta Veronese
<b>ALTITUDINE</b>	240 mt s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud-ovest
<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b>	2 Ha
<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b>	3800
<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b>	80 q.li
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	30 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Volutamente tardiva, nella seconda metà di ottobre, con raccolta a mano e selezione delle uve.
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b>	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

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	13% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	3,8 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	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.

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



# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

## OPUNZIA Bianco Veneto IGT

Su di un rilievo vulcanico a margine dei nostri vigneti a Selva di Montebello Vicentino, ha trovato dimora una colonia di Opuntia Compressa, meglio conosciuta come fico d'india nano. Questa specie protetta è diventata per noi emblema della biodiversità naturale e della sua ricchezza inestimabile.

### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Il nome prende origine dalla pianta di Opuntia Compressa, scoperta su di un rilievo a margine dei nostri vigneti.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.
<b>VITIGNI</b>	Riesling
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ALTITUDINE</b>	50 - 100 mt. s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE</b>	Nord-est
<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b>	1.2 Ha
<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b>	5200
<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b>	90 q.li
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	6 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Inizio settembre, con selezione e raccolta a mano delle uve. I grappoli vengono posti in bins e trasportati in cantina.
<b>VINIFICAZIONE</b>	La fermentazione in bianco avviene ad una temperatura controllata di 16°C in vasche di acciaio inox. Imbottigliamento a gennaio e successivo affinamento in bottiglia per sei mesi. In tutte le fasi della vinificazione, dalla pigiatura all'imbottigliamento, si lavora in riduzione, tecnica che evita il contatto del mosto e del vino con l'ossigeno.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	12,5% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	2,5 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6,2 g/l

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso apre intenso con sentori floreali di bosso e ginestra, frutta esotica come ananas e maracuja. Il vulcano spinge al naso note di pietra focaia. In bocca ritornano protagonisti il frutto e il profilo minerale, con una chiusura asciutta ed elegante.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Ottimo con primi piatti a base di verdure, secondi piatti di pesce bollito o alla griglia, formaggi a pasta molle e semi-stagionati.
<b>BOTTIGLIA</b>	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

<b>ORIGINE</b>	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.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.
<b>VITIGNI</b>	Tai Rosso 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ALTITUDINE</b>	150-180 mt s.l.m
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud, sud-ovest
<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b>	1 Ha
<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b>	5200
<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b>	90 q.li
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	18 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Metà settembre, con raccolta a mano e selezione delle uve.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Fermentazione sulle bucce in piccoli recipienti di acciaio inox per circa 10 giorni, ad una temperatura controllata di 26°C.
<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b>	6 mesi in botte di rovere francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per ulteriori 6 mesi.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

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



CAVAZZA  
STORIE DI VIGNA DAL 1928

CORALLO

UNO DAL PROFUMO DI ANTICHE TRADIZIONI, DAI SENTORI E  
MISTERIOSI SEGRETI CHE DAL 1928 SI TRAMANDANO  
SENZA CAMBIAMENTI, DI VIGNE AGGRAPPATE ALLE COLLINE  
SOSTISTENTE COME LA NOSTRA DEDIZIONE ALLA TERRA.

# 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

<b>ORIGINE</b>	Il nome prende origine dalla località Fornetto, situata sui Colli Berici, nel comune di Orgiano.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	Argilloso e calcareo, ricco di ferro, magnesio e potassio.
<b>VITIGNI</b>	Merlot 50%, Tai Rosso 25%, Syrah 25%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ALTITUDINE</b>	150-180 mt s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud, sud-ovest
<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b>	1,5 Ha
<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b>	5200
<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b>	85 q.li
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	18 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Metà settembre-inizio ottobre
<b>VINIFICAZIONE</b>	Fermentazione sulle bucce per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 26°C.
<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b>	Affinamento di 6 mesi in barrique di rovere francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

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

