

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

BOCARA Gambellara Classico DOC



SELEZIONI

Garganega pur! Essenz der vulkanischen Hügel im Gebiet der Gambellara Zone. Die Trauben werden sauber selektioniert aus der Lage Bocara, dem Ursprung des Weinguts der Familie Cavazza. Die Weinbereitung ist einfach, nur Edelstahl zum Erhalt der knackigen Frucht und der Mineralität des Terroirs.

TECHNSCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT	Der Name kommt von dem Ort Bocara in den Hügeln von Selva di Montebello, im Herzen der Classico-Zone von Gambellara.
BODENART	Vulkanische Böden mit Basalt- und Tuffschichten.
REBSORTE	Garganega 100%
ANBAUWEISE	Veroneser Pergola
WEINBERGSHÖHE	150 m.ü.d.M.
AUSRICHTUNG	Südwest
REBFLÄCHE	8 Ha
PFLANZDICHT	2.400 Reben p. Ha
TRAUBENMENGE	90 DZ p.Ha
ALTER DER REBEN	40 Jahre
ERNTZEIT	Mitte September, selektionierter Handlese, die Trauben werden in kleinen Kassetten geschützt in den Keller transportiert.
WEINBEREITUNG	Die Trauben werden in Kleinpartien schonend entrappt. Danach sanfte Pressung mit Temperaturüberwachung. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert in Edelstahlfässern bei maximal 16° C. Danach Abfüllung und Flaschenreifung.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	12,5 % Vol.
RESTZUCKER	4,0 g/l.
SÄURE	5,8 g/l.

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

zartes strohgelb, zarter Duft nach Blüten und weißen Früchten, im Geschmack frisch, elegant, saftig und ausgewogen.

SERVIERTEMPERATUR	8-10°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Optimal als Aperitif, begleitet perfekt Risotto oder Vorspeisen mit Fisch oder, hellem Fleisch, Gemüsecremes, oder Reis mit zartem Gemüse der Jahreszeit, wie Spargel oder Erbsen.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr.



CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

CORALLO

Tai Rosso Colli Berici DOC



SELEZIONI

Nur die besten Trauben des Tai Rosso, selektioniert von Hand gelesen in den Colli Berici Weinbergen der Familie Cavazza. Nach einer kleinen Holzfaserreifung von 6 Monaten strahlt der noch junge Rotwein und entwickelt seine Himbeer- und Brombeeraromen. Im Mund erstaunt er wegen seiner Balance zwischen Mineralität und der samtigen Frucht. Der Name erinnert an die zahlreichen gefundenen Fossilien, die Zeugnis vom Meer ablegen, das vor sehr langer Zeit die Colli Berici bedeckte.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT	Der Name erinnert an die fossilen Korallen, die auch heute noch zwischen den Rebstöcken im Herzen der Colli Berici gefunden werden.
BODENART	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
REBSORTE	Tai Rosso 100%
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	150-180 m.ü.d.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
REBFLÄCHE	1 Ha
PFLANZDICHT	5.200 Reben p.Ha
TRAUBENMENGE	90 DZ p.Ha
ALTER DER REBEN	18 Jahre
ERNTZEIT	Mitte September, selektionierte Handlese.
WEINBEREITUNG	Maischegärung auf der Schale für 8-10 Tage in Edelstahlbehältern von 500 Kg bei einer maximalen Temperatur von 26°. Unterrühren der Maische von Hand.
LAGER & REIFE	6 Monate in gebrauchten franz. Barriques. Flaschenreife für weitere 6 Monate.

ANALYSE

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

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Strahlendes Rubinrot, intensiver Duft nach Himbeeren und Hagebutte, im Geschmack weich, harmonisch, etwas Tannin.

SERVIERTEMPERATUR	16°C
SPEISEEMPFEHLUNG	begleitet Vorspeisen, Entenragout oder Niederwild.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr.



CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

CORI

Chardonnay Veneto IGT

Im Jahr 2013 haben wir in unseren Weinbergen auf dem Cicogna Hügel mit Cori ein neues ehrgeiziges Projekt gestartet. Von Januar bis Juni dünnen wir die Reben aus, um so mit den stark selektionierten Trauben die höchste Aromenkonzentration und Vielfalt der Mikroorganismen zu erhalten. Mit der Handlese im September haben wir alles getan, um mit den geringsten Mitteln die Qualität zu erhalten. Zu keiner Phase brauchten wir chemische Hilfsmittel einzusetzen.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT	Der Name kommt vom Feld Cori auf dem Cicogna Hügel nahe bei Alonte in den Colli Berici im Herzen des Veneto.
BODENART	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
REBSORTE	Chardonnay 100%
ANBAUWEISE	Doppelte Guyot
WEINBERGSHÖHE	150-180 m.ü.d.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
REBFLÄCHE	1,5 Ha
PFLANZDICHT	5.200 Reben p. Ha
TRAUBENMENGE	80 DZ p.Ha
ALTER DER REBEN	18 Jahre
ERNTZEIT	Mitte September, selektionierte Handlese, in kleinen Kassetten geschützt.
WEINBEREITUNG	Sanfte Pressung bei niedriger Temperatur unter Zuhilfenahme von Sauerstoff. Nach der temperaturgesteuerten Gärung verbleibt der Most mit den Hefen und dem Trub für sechs Monate in den Edelstahlfässern. Alle zwei Wochen wird der Trub untergerührt (Batonnage). Zu keiner Zeit wurde Schwefel hinzugefügt. Nach langer Standzeit erfolgt die Füllung.
LAGER & REIFE	Flaschenreife für mindestens 6 Monate.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	12,5 % Vol.
RESTZUCKER	4,0 g/l.
SÄURE	6,2 g/l.

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

zartes strohgelb, Duft von Äpfeln, Ananas. Im Mund bleibt eine elegante Frische und ausgewogene Fülle.

SERVIERTEMPERATUR	8-10°C
SPEISEEMPFEHLUNG	begleitet leichte Vorspeisen wie Pilzrisotto, Fisch oder Gemüse der Saison.
FLASCHENINHALTE	e 0,75 Ltr.

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

CREARI Gambellara Classico DOC

Garganega pur! Ausdruck der Subzone Creari in den vulkanischen Hügeln in Gambellara. Kalkhaltiges Gestein, heißer als sonst, in einem sehr alten Weinberg hält sich dieses einzigartige Terroir. Eine kurze Mazeration auf der Schalen und der ständige Kontakt mit den eigenen Hefen geben Komplexität. Die Warme Düfte nach exotischen Früchten, Safran und Lakritz, künden von einem samtigen Geschmack, voll aber auch mineralisch, ein einzigartiges Erlebnis.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT	Der Name kommt vom gleichnamigen Hügel Creari, einer Kleinstlage in der Gambellara DOC Zone.
BODENART	Kalkhaltig, zum Teil Vulkanische Böden mit Basalt- und Tuffsedimenten.
REBSORTE	Garganega 100%
ANBAUWEISE	Veroneser Pergola
WEINBERGSHÖHE	240 m.ü.d.M.
AUSRICHTUNG	Südwest
REBFLÄCHE	2 Ha
PFLANZDICHTHE	3.800 Reben p. Ha
TRAUBENMENGE	80 DZ p.Ha
ALTER DER REBEN	30 Jahre
ERNTZEIT	bewusst spät, in der zweiten Hälfte des Oktobers, selektionierter Handlese.
WEINBEREITUNG	Vorsichtiger Transport der Trauben temperaturüberwacht zur Presse. Sanfte Pressung. Der Most verbleibt für 24 Stunden im ständigen Kontakt mit den Schalen und den eigenen Hefen. Die Gärung erfolgt temperaturgesteuert in Edelstahlfässern bei maximal 16° C. Danach Abfüllung und Flaschenreifung.
LAGER & REIFE	Für 6 Monate verbleibt die Hefe mit dem Weintrub im Fass und alle 15 tage wird der Trub untergerührt (Batonnage). Zum Sommeranfang wird der Wein gefüllt und bedarf mindestens 6 Monate weiteres Flaschenlager. Er kommt frühestens 18 Monate nach der Lese in den Verkauf.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	13 % Vol.
RESTZUCKER	3,8 g/l.
SÄURE	5,6 g/l.

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

leuchtendes Gelb, goldene Reflexe, komplexer Duft, mineralisch, dichte, gelblich-reife Früchte, Gewürze wie Safran. Schließlich im Geschmack und Duft frisch, saftig ausgewogen mit langem Nachhall.

SERVIERTEMPERATUR	8 - 10°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Optimal zu würzigen und geschmackvollen Vorspeisen mit Fisch oder helles Fleisch, geräuchert oder zu kräftigem oder bitterem Gemüse.
FLASCHENINHALTE	e 0,75 Ltr.

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

FORNETTO Rosso Veneto IGT

Prestigeträchtige Rebsorten wie Merlot, Syrah und Tai Rosso, handgelesen und selektioniert aus den Weingärten der Familie Cavazza in den Colli Berici. Nach Süden ausgerichtet reflektieren die kalkhaltigen Böden die Hitze und lassen die warmen Noten im Wein wieder finden. Nach der Maischegärung bekommt der Wein in 6 Monaten seinen Schliff in hartem Holz. Intensives und undurchdringliches Rubinrot, Nase würzig mit eleganter langer Struktur.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT	Der Name kommt von dem Stück „Fornetto“ in der Gemeinde Orgiano in den Colli Berici.
BODENART	Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.
REBSORTE	Merlot 50% Syrah 25% Tai Rosso 25 %
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	150-180 m.ü.d.M.
AUSRICHTUNG	Süd-Südwest
REBFLÄCHE	1,5 Ha
PFLANZDICHT	5.200 Reben p.Ha
TRAUBENMENGE	85 DZ p.Ha
ALTER DER REBEN	18 Jahre
ERNTZEIT	Zweite September-Hälfte bis Anfang Oktober, selektionierte Handlese.
WEINBEREITUNG	Temperaturgesteuerte Maischegärung auf der Schale für 10-12 Tage in Edelstahlbehältern bei 26 °
LAGER & REIFE	6 Monate in gebrauchten franz. Barriques. Flaschenreife für weitere 6 Monate.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	13 % Vol.
RESTZUCKER	3,2 g/l.
SÄURE	5,7 g/l.

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Undurchdringliches Rubinrot, intensiver Duft nach roten Früchten, wilden Kirschen und Roter Johannisbeere, im Geschmack voll, gute Struktur, lange anhaltend.

SERVIERTEMPERATUR	16-18°C
SPEISEEMPFEHLUNG	begleitet kräftig, würzige Speisen, Geschmortes und Braten, leichte und scharfe Käsesorten.
FLASCHENINHALTE	€ 0,75 Ltr.

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

OPUNZIA Bianco Veneto IGT

Der Name Opunzia ist eine Hommage an die Pflanze Opuntia Compressa, besser bekannt als Zwergfeigenkaktus, die auf einem Vorsprung aus Vulkangestein am Rande unserer Weinberge entdeckt wurde. Diese geschützte Art ist für uns zu einem Sinnbild für die natürliche Biodiversität und ihren unschätzbaren Reichtum geworden.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

NAME & HERKUNFT	Der Name Opunzia ist eine Hommage an die Pflanze Opuntia Compressa, besser bekannt als Zwergfeigenkaktus.
BODENART	Vulkanische Böden mit Basalt- und Tuffschichten.
REBSORTE	Riesling
ANBAUWEISE	Guyot
WEINBERGSHÖHE	50 - 100 m.ü.d.M.
AUSRICHTUNG	Nord-West
REBFLÄCHE	1.2 Ha
PFLANZDICHT	5200 Reben p. Ha
TRAUBENMENGE	90 DZ p.Ha
ALTER DER REBEN	6 Jahren
ERNTZEIT	Anfang September, selektionierter Handlese
WEINBEREITUNG	Die Weißgärung erfolgt bei einer kontrollierten Temperatur von 16° C in Edelstahltanks. Abfüllung im Januar und anschließende Verfeinerung in der Flasche für sechs Monate. In allen Phasen der Weinherstellung, vom Pressen bis zur Abfüllung, arbeiten wir mit Reduktion, einer Technik, die den Kontakt von Most und Wein mit Sauerstoff vermeidet.

ANALYSE

VORH. ALKOHOL	12,5% Vol.
RESTZUCKER	2,5 g/l
SÄURE	6,2 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK

Er präsentiert sich in strohgelber Farbe mit grünlichen Reflexen. Der Nase öffnet er sich mit intensiven pflanzlich-blumigen Noten nach Buchs und Ginster sowie nach exotischen Früchten wie Ananas und Maracuja. Der vulkanische Boden sorgt für Noten von Feuerstein in der Nase. Im Mund treten seine Frucht und sein mineralische Profil in den Vordergrund, gefolgt von einem trockenen und eleganten Abgang.

SERVIERTEMPERATUR	8-10°C
SPEISEEMPFEHLUNG	Perfekt zu Gerichten mit Meeresfrüchten oder Süßwasserfisch, weißem Fleisch und halbfestem Käse.
FLASCHENINHALTE	e 750 ml