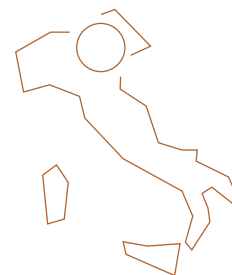


*Testimoni della tipicità veneta,  
sono vini moderni ma con una  
lunga tradizione.*

*Prodotto da un unico vitigno  
autoctono, il Tai Rosso,  
perfettamente integrato nel nostro  
territorio e nella nostra storia.*



INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Le uve provengono dai nostri vigneti nei pressi del paese di Alonte.	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 20 anni
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Il terreno è composto da roccia calcarea, ricca in ferro.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Metà settembre.
	<b>VITIGNI</b> Tocai Rosso 100%	<b>VINIFICAZIONE</b> Fermentazione sulle bucce e macerazione per circa tre giorni in vasche di acciaio inox. La fermentazione prosegue a 18°C.
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	
	<b>ALTITUDINE</b> 150-180 mt s.l.m.	
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 12,5 % Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 3,2 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 5,3 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Questa interpretazione classica del Tai Rosso presenta un colore rosso rubino brillante. Bouquet delicato con leggeri sentori di lampone. Al gusto ritroviamo aromi di ribes, ciliegia e leggere note di fragola.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 13°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Si accompagna ai piatti della tradizione locale come il baccalà alla vicentina, antipasti della tradizione locale "cicheti".
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml / Magnum 1,5 l



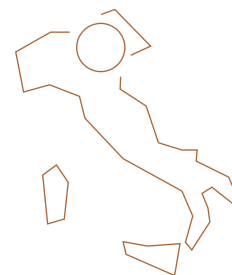
# Pinot Grigio

Pinot Grigio  
delle Venezie DOC



*Testimoni della tipicità veneta,  
sono vini moderni ma con una  
lunga tradizione.*

*Prodotto da un unico vitigno  
internazionale, il Pinot Grigio,  
perfettamente integrato nel nostro  
territorio e nella nostra storia.*



INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Il vino prende il nome dal vitigno che la nostra famiglia coltiva da metà degli anni 70.	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 25 anni
	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Zona pedecollinare, tra il comune di Lonigo ed Alonte.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Chardonnay metà agosto e Garganega inizio settembre.
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Terreno alluvionale, con depositi di rocce calcaree.	<b>VINIFICAZIONE</b> In bianco ad una temperatura controllata di 18°C. Successivo affinamento di tre mesi, con batonnage settimanale, nel primo mese di affinamento.
	<b>VITIGNI</b> 20% Chardonnay e 80% Garganega	
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	

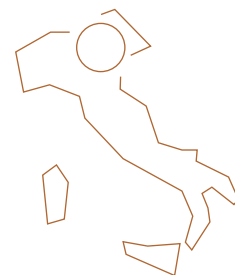
CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 13 % Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 4 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo paglierino. profumo delicato di mela golden e pera Williams. Al palato le note fruttate si esprimono in modo più spiccato, grazie all'affinamento che conferisce struttura ed eleganza al nostro Pinot Grigio.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 10-12°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> È indicato soprattutto con antipasti eprimi a base di pesce, uova e verdure.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml



*Testimoni della tipicità veneta,  
sono vini moderni ma con una  
lunga tradizione.*

*Prodotto da un unico vitigno  
internazionale, il Merlot,  
perfettamente integrato nel nostro  
territorio e nella nostra storia.*



INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Cultivato dalla nostra famiglia sin dagli anni 80.	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 25 anni
	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Sui Colli Berici, in zona collinare e pedecollinare, nei comuni di Alonte.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Seconda metà di settembre.
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Terreno misto, con depositi argillosi e calcarei.	<b>VINIFICAZIONE</b> Macerazione sulle bucce per 8 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 24°C. Conclusione della fermentazione in cemento.
	<b>VITIGNI</b> Merlot 100%	
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 12,5 % Vol.	ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei. Sentori di mora e ciliegia, che vanno a completare il corpo del vino.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 4 g/l		<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 16-18°C
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 5,6 g/l		<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Da abbinare sia a primi piatti, che secondi piatti di carne. Ottimo abbinamento per taglieri di salumi.
			<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml



*Testimoni della tipicità veneta,  
sono vini moderni ma con una  
lunga tradizione.*

*Prodotto da un unico vitigno  
autoctono, la Garganega,  
perfettamente integrato nel nostro  
territorio e nella nostra storia.*



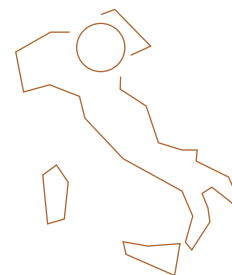
INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Colline di Selva di Montebello.	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 30 anni
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Metà settembre.
	<b>VITIGNI</b> Garganega 100%	<b>VINIFICAZIONE</b> In bianco, a temperatura controllata di 16°C in recipienti di acciaio inox.
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Pergola Veronese	
	<b>ALTITUDINE</b> 150-180 mt s.l.m.	
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud, sud-ovest	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 12 % Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 4,2 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo con tenui riflessi verdi. Al naso spiccano aromi di frutta tropicale e di agrumi. Al gusto presenta delle note minerali, con dei richiami alla frutta gialla e una buona persistenza.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 10-12°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo sia con antipasti che con primi piatti.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml



*Testimoni della tipicità veneta, sono vini moderni ma con una lunga tradizione. Prodotto da un unico vitigno internazionale, il Cabernet, perfettamente integrato nel nostro territorio e nella nostra storia.*



INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Coltivato dalla nostra famiglia sin dagli anni 80.	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 20 anni
	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Sui Colli Berici, in zona collinare, nei comuni di Alonte.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Metà ottobre.
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Il terreno è composto da roccia calcarea, ricca in ferro.	<b>VINIFICAZIONE</b> Macerazione sulle bucce per 8 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 24°C. La fermentazione viene conclusa nelle nostre vasche di cemento.
	<b>VITIGNI</b> Cabernet Sauvignon 100%	
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 12,5 % Vol.	ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosso rubino vivace e brillante. Profumo caratteristico con note di sottobosco, leggermente erbaceo. Al palato si percepiscono note balsamiche e di marasca, accompagnate da un finale lungo.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 4 g/l		<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 16-18°C
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 5,3 g/l		<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Vino da abbinare a salumi e secondi a base di carne.
		<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml	

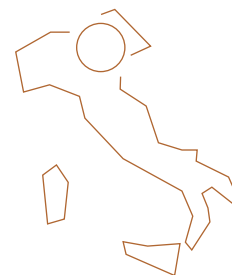


# Prosecco Rosé

DOC Extra Dry  
Millesimato



*Una cuvée composta da uve Glera e Pinot Nero, vinificato in metodo Charmat.*



INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Glera e Pinot Nero coltivati nella zona di Lonigo.	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 10 anni
	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Vicenza DOC	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Glera seconda metà di agosoto, prima settimana di settembre per il Pinot Nero.
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Terreni calcarei-argillosi.	<b>VINIFICAZIONE</b> Glera in bianco, Pinot Nero con breve macerazione sulle bucce
	<b>VITIGNI</b> Glera 90%, Pinot Nero 10%	<b>PRESA DI SPUMA</b> Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 13,5 % Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 4 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 5,7 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosa cipria delicato e buccia di arancia, bouquet fruttato con delicate note di petalo di rosa, ribes rosso e fragola selvatica. Spuma cremosa, al palato risulta fresco e fragrante.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 4-6°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo con brasati ed arrosti e formaggi.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml

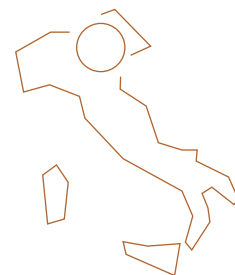


# Prosecco

Prosecco DOC  
Brut Millesimato



*Soltanto uva Glera, coltivata e raccolta nei vigneti della famiglia Cavazza, vinificata in metodo Charmat.*



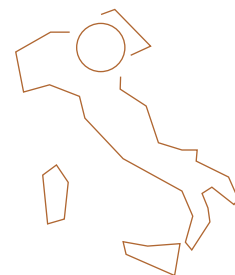
INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Vino prodotto dalla nostra famiglia dagli anni 90.	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 10 anni
	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> In zona pedecollinare, nei pressi di Lonigo.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> prima settimana di Settembre
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Terreni alluvionali, con depositi di rocce vulcaniche e calcaree.	<b>VINIFICAZIONE</b> In bianco, su vasche di acciaio inox a temperatura di 16°C.
	<b>VITIGNI</b> Glera 100%	<b>PRESA DI SPUMA</b> Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 11,5 % Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 8,0 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 5,9 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo verdolino brillante, perlage a grana finissima e persistente; bouquet fragrante con sentori di fiori d'acacia e mela verde. Al palato fine e sapido, con una buona verticalità.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 6-10°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Eccellente come aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml



*Questo Durello Spumante nasce nelle colline vulcaniche della Lessinia, di cui mineralità e sapidità ne sono chiara espressione. Interpretazione moderna di un vitigno autoctono, l'uva Durella, coltivata da secoli sulle nostre colline.*



INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Dalla Durella, vitigno autoctono dei Lessini fin dal Medioevo.	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 8 anni
	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Sui Colli della Lessinia, in zona pedecollinare di origine vulcanica nel vigneto attiguo alla cantina.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Prima metà di Ottobre
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Terreni vulcanici, composti da tufo e basalto, ricchi di ferro, magnesio e altri microelementi.	<b>VINIFICAZIONE</b> In bianco, a temperatura controllata di 16°C. Rimane per circa 2 mesi a contatto con le fecce fini e viene fatto un batonnage settimanale.
	<b>VITIGNI</b> Durella 100%	<b>PRESA DI SPUMA</b> Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Pergoletta	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 12 % Vol.	ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo verdolino brillante, perlage fine e persistente. Al naso spiccano aromi di agrumi e una nota di idrocarburi. Al palato risulta fresco, minerale, con una buona acidità che caratterizza il corpo del vino.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 6 g/l		<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 8-10°C
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6,7 g/l		<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Eccellente come aperitivo, da abbinare ad un tagliere di prodotti della zona come l'Asiago DOP, il Monte Veronese DOP e la Sopressa Vicentina DOP.
		<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml	





# Solo per noi!

Bianco Frizzante  
sui lieviti



*Il "Solo per noi" nasce dalle colline vulcaniche di Selva di Montebello, dove il Durello esprime al massimo le sue note minerali e agrumate.*

*La fermentazione naturale in bottiglia sui lieviti autoctoni lascia il vino opalescente.*



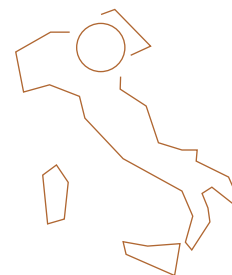
INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Colline di Selva di Montebello	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 20 anni
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Vulcanico, composto da strati tufacei e basaltici.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Fine settembre per la Garganega e inizio ottobre per la Durella.
	<b>VITIGNI</b> Durella 70% e Garganega 30%	<b>VINIFICAZIONE</b> La fermentazione avviene in bianco a temperatura controllata a 16°C in vasche di acciaio inox. Viene successivamente bloccata la fermentazione a freddo e il vino imbottigliato. A marzo con l'aumento delle temperature, i lieviti rimasti e il residuo zuccherino, permettono alla rifermentazione di iniziare.
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Pergoletta e Pergola Veronese	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 11 % Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 0 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6,6 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo paglierino con riflessi dorati, alla vista risulta opalescente. Bouquet fruttato, con sentori fragranti di pane e spiccata mineralità. In bocca rimane fresco e con un finale asciutto dato dall'assenza di zuccheri.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 6-10°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo come aperitivo, da abbinare a taglieri misti di salumi ed affettati.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml



*Il “Tredici” è stato il primo frizzante ad essere creato dalla famiglia. Il connubio perfetto tra Garganega e Chardonnay, simpatico e brioso.*



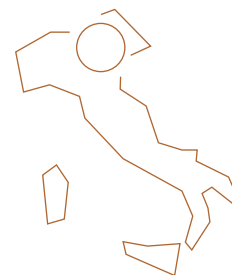
INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Uno dei primi vini prodotti dalla famiglia Cavazza, il nome “Tredici” ricorda il numero fortunato alla schedina del Totocalcio.	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 20 anni
	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Zona collinare di Montebello Vicentino	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Chardonnay metà agosto e Garganega inizio settembre.
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Vulcanico, composto da strati tufacei e basaltici.	<b>VINIFICAZIONE</b> La fermentazione avviene separatamente per le due varietà, in bianco a temperatura di 16°C in vasche di acciaio inox. Ad Ottobre viene completato il blend per imbottigliare “Tredici”.
	<b>VITIGNI</b> 20% Chardonnay e 80% Garganega	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> 12 mesi in piccole botti di rovere francese da 228 lt a media tostatura. Terminato il passaggio in barrique il vino affina ulteriormente in vasche di cemento per circa 6 mesi. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia.
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 14 % Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 13 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6,1 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Il colore è rosso rubino intenso tendente al granato. Il bouquet si compone di aromi di frutta matura, come ciliegia sotto spirito, ribes e composta di more. Il vino è ben equilibrato ed in armonia con gli aromi che si percepiscono al naso.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 6-10°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri a base di verdure e pesce.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml



*Soltanto uva Glera, coltivata e raccolta nei vigneti di proprietà della famiglia Cavazza, vinificata in metodo Charmat. Colore giallo verdolino, dal sapore fresco, con sentori di mela e fiori d'acacia. Ideale come aperitivo e con antipasti di pesce e verdure.*



INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Vino prodotto dalla nostra famiglia sin dagli anni 90.	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 10 anni
	<b>ZONA DI PRODUZIONE</b> Zona pedicollinare nei pressi di Lonigo.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Seconda metà di agosto.
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Terreni alluvionali, con depositi di rocce vulcaniche e calcaree.	<b>VINIFICAZIONE</b> Fermentazione in bianco, su vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16°C.
	<b>VITIGNI</b> Glera 100%	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> 12 mesi in piccole botti di rovere francese da 228 lt a media tostatura. Terminato il passaggio in barrique il vino affina ulteriormente in vasche di cemento per circa 6 mesi. Imbottigliamento e successivo affinamento in bottiglia.
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>PRESA DI SPUMA</b> 1 mese in autoclave, metodo Charmat.

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 10,5 % Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 11,5 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Al naso risulta delicatamente fruttato, con caratteristici sentori di mela verde, lime e di fiori bianchi.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 6-10°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo aperitivo, con antipasti leggeri a base di verdure e pesce.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml

