

*So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestechend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.*



TECHNISCHE INFORMATIONEN	<b>NAME &amp; HERKUNFT</b> Der Name kommt von dem Ort in den Vulkanischen Hügeln um Gambellara, die DOC Gambellara schreibt die Rebsorte vor.	<b>AUSRICHTUNG</b> Süd, Südwest
	<b>ANBAUGEBIET</b> Gambellara DOC	<b>ALTER DER REBEN</b> 30 Jahre
	<b>BODENART</b> Vulkanische Böden, Basalt und Tuff	<b>ERNTENZEIT</b> Mitte September
	<b>REBSORTEN</b> Garganega 100%	<b>WEINBEREITUNG</b> Nach dem Pressen temperaturgesteuerte Gärung bei max. 16° C
	<b>ANBAUWEISE</b> Veroneser Pergola	
	<b>WEINBERGSHÖHE</b> 150 – 180 m.ü.M.	

ANALYSE	<b>VORH. ALKOHOL</b> 12 % Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK Blass gelb, feiner Duft nach Äpfeln und Aprikosen, im Geschmack trocken, ausgewogen und elegant.
	<b>RESTZUCKER</b> 4,2 g/l	
	<b>SÄURE</b> 6,0 g/l	
	<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> Optimal als Aperitiv, unterstützt vor allem Vorspeisen, helles Fleisch, Fisch, und Gemüse wie Spargel- oder Erbsenrisotto oder einfach nur so.	
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml	

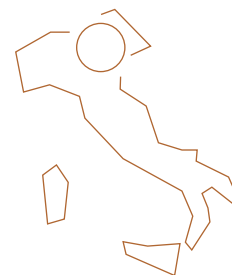


# Pinot Grigio

Pinot Grigio  
delle Venezie DOC



*So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestehend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.*



TECHNISCHE INFORMATIONEN	<b>NAME &amp; HERKUNFT</b> Der Name ergibt sich aus einer Rebsorte, angebaut mehr oder weniger seit Hundert Jahren in den Colli Berici, der Pinot Grigio.	<b>ALTER DER REBEN</b> 15 Jahre
		<b>ERNTENZEIT</b> Ende August
	<b>ANBAUGEBIET</b> Am Fuße der Colli Berici, in den Gemeinden Lonigo.	<b>WEINBEREITUNG</b> Nach dem Pressen temperaturgesteuerte Gärung bei max. 16° C
	<b>BODENART</b> wenig strukturiertes Gebiet	
	<b>REBSORTEN</b> Pinot Grigio 100%	
	<b>ANBAUWEISE</b> Guyot	

ANALYSE	<b>VORH. ALKOHOL</b> 12,5 % Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK Blass gelb, feiner Duft nach Äpfeln und Aprikosen, im Geschmack trocken, ausgewogen und elegant
	<b>RESTZUCKER</b> 4 g/l	
	<b>SÄURE</b> 6,0 g/l	
	<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 8-10°C	<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> Optimal als Aperitiv, unterstützt vor allem Vorspeisen und helles Fleisch sowie. Fisch, Eierspeisen und Gemüse, schmückt jede Terrasse.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml	



# Tai Rosso

Tai Rosso  
Colli Berici DOC



*So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestehend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.*



TECHNISCHE INFORMATIONEN	<b>NAME &amp; HERKUNFT</b> Der Name kommt von der autochthonen Rebsorte der Colli Berici dem Tocai Rosso.	<b>ALTER DER REBEN</b> 16 Jahre
		<b>ERNTENZEIT</b> Mitte September
	<b>ANBAUGEBIET</b> Die Anbauflächen befinden sich auf Erhebungen in den Colli Berici.	<b>WEINBEREITUNG</b> Gärung auf der Schale in Edelstahlbütten ca. 3-5 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 23°
	<b>BODENART</b> Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen	
	<b>REBSORTEN</b> Tocai Rosso 100%	
	<b>ANBAUWEISE</b> Guyot	
	<b>AUSRICHTUNG</b> Süd, Südwest	

ANALYSE	<b>VORH. ALKOHOL</b> 12,5 % Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK  Leuchtendes helles Purpur, zarter Duft von Himbeeren, weich im Geschmack, ausgewogen mit einem mittleren Körper.
	<b>RESTZUCKER</b> 3,2 g/l	
	<b>SÄURE</b> 5,3 g/l	
	<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 6-8°C	
	<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> Optimal als Aperitif, mit leichten Vorspeisen wie Gemüse oder Fisch.	
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml	



*So schmeckt Veneto, moderne Weine mit langer Tradition. Produkte aus nur einer Rebsorte, Resultat unserer Landschaft und unserer Geschichte, bestehend durch die Reinheit ihrer vielfältigen Aromen.*

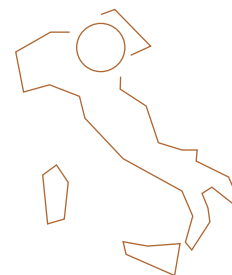


TECHNISCHE INFORMATIONEN	<b>NAME &amp; HERKUNFT</b> Der Name ergibt sich aus einer Rebsorte, angebaut mehr oder weniger seit hundert Jahren in den Colli Berici, der Merlot.	<b>ALTER DER REBEN</b> 18 Jahre
		<b>ERNTZEIT</b> Anfang Oktober
	<b>ANBAUGEBIET</b> Am Fuße der Colli Berici, in den Gemeinden Lonigo und Alonte.	<b>WEINBEREITUNG</b> Gärung auf der Schale in Edelstahlbütten ca.8 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 24°
	<b>BODENART</b> Ton und Kalkböden	
	<b>REBSORTEN</b> Merlot 100%	
	<b>ANBAUWEISE</b> Guyot	

ANALYSE	<b>VORH. ALKOHOL</b> 12,5 % Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK  Rubin, charakteristischer Duft von gereiften roten Früchten, weich im Geschmack, ausgewogen mit einer guten Struktur
	<b>RESTZUCKER</b> 3,2 g/l	
	<b>SÄURE</b> 5,6 g/l	
	<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 12-14°C	
	<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> Guter Begleiter zu Vorspeise, hellem und dunklem Fleisch, Wurst und Käse.	
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml	



*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.

**REBSORTEN**

Durella 100%

**ANBAUWEISE**

Guyot

**ALTER DER REBEN**

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**

12 % Vol.

**RESTZUCKER**

6 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**

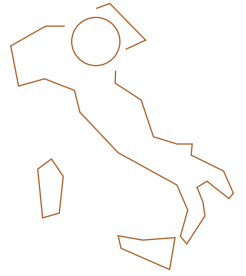
Hervorragend als Aperitif, passt gut zu regionalen Spezialitäten, Asiago oder Monte Veronese Käse und vor allem der Sopressa Vicentina (gereifte würzige Mettwurst).

**BOTTIGLIA**

e 750 ml



*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	<b>HERKUNFT</b> Der Wein nimmt seinen Namen von der Rebe Prosecco, die im Veneto wächst.	<b>ALTER DER REBEN</b> 10 Jahre
	<b>ANBAUGEBIET</b> An den Füßen der Colli Berici.	<b>ERNTZEIT</b> Mitte August Maschinenlese
	<b>BODENART</b> Kalkstein und Lehmböden.	<b>WEINBEREITUNG</b> Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 18°
	<b>REBSORTEN</b> Glera 100%	<b>SCHAUMWEIN BEREITUNG</b> 3 Monate im Drucktank, Charmat Methode
	<b>ANBAUWEISE</b> Guyot	

ANALYSE	<b>VORH. ALKOHOL</b> 11,5 % Vol.	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.
	<b>RESTZUCKER</b> 8 g/l		<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 4-6°C
	<b>SÄURE</b> 5,9 g/l		<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> Ausgezeichnet als Aperitif, begleitet perfekt alle geselligen Gelegenheiten, natürlich auch alle Mahlzeiten.
			<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml



# Prosecco Rosé

DOC Extra Dry  
Millesimato



TECHNISCHE  
INFORMATIONEN

<b>HERKUNFT</b> Veneto Doc Zone	<b>ALTER DER REBEN</b> 10 Jahre
<b>ANBAUGEBIET</b> Am Fuße der Colli Berici, in den Gemeinden Lonigo und Alonte.	<b>ERNTENZEIT</b> Mitte August, Anfang September
<b>BODENART</b> Kalkstein und Lehmböden	<b>WEINBEREITUNG</b> Glera in Weiß, Pinot Nero in Rot mit kurzer Schalengärung
<b>REBSORTEN</b> Glera 90%, Pinot Nero 10%	<b>SCHAUMWEIN BEREITUNG</b> 3 Monate im Drucktank, Charmat Methode
<b>ANBAUWEISE</b> Guyot	

ANALYSE

<b>VORH. ALKOHOL</b> 13,5 % Vol.
<b>RESTZUCKER</b> 4 g/l
<b>SÄURE</b> 5,7 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.

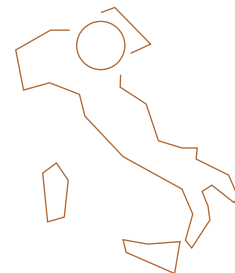
**SERVIERTEMPERATUR**  
4-6°C

**SPEISEEMPFEHLUNG**  
Perfekt als Aperitif, kann aber auch die ganze Mahlzeit begleiten, insbesondere Meeresfrüchte

**BOTTIGLIA**  
e 750 ml



*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. Ideal als Aperitiv zu Vorspeisen mit Fisch oder Gemüse.*



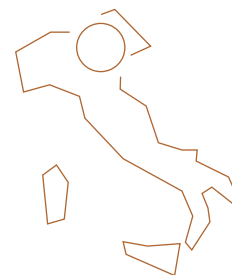
TECHNISCHE INFORMATIONEN	<b>HERKUNFT</b> Der Wein nimmt seinen Namen von der Rebe Prosecco, die im Veneto wächst.	<b>ALTER DER REBEN</b> 10 Jahre
		<b>ERNTENZEIT</b> Mitte September Maschinenlese
	<b>ANBAUGEBIET</b> An den Füßen der Colli Berici.	<b>WEINBEREITUNG</b> Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 16°
	<b>BODENART</b> Kalkstein und Lehmböden.	<b>SCHAUMWEIN BEREITUNG</b> 1 Monat im Drucktank, Charmat Methode
	<b>REBSORTEN</b> Glera 100%	
	<b>ANBAUWEISE</b> Guyot	

ANALYSE	<b>VORH. ALKOHOL</b> 10,5 % Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK  Helles Zitronengelb klar mit grünlichen Reflexen. In der Nase eine zarte Frucht, charakteristisch nach grünen Äpfeln, im Geschmack frisch und nachhaltig.
	<b>RESTZUCKER</b> 11,5 g/l	
	<b>SÄURE</b> 5,8 g/l	
	<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 6-8°C	
	<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> Optimal als Aperitif, mit leichten Vorspeisen wie Gemüse oder Fisch.	
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml	





*Die Symbiose von Garganega und Chardonnay ist das Geheimnis dieses wirksamen Freudenspenders. Sie erschließt sich sofort nach dem Öffnen im Glas, sympatisch und unmittelbar. Die ersten Flaschen datieren aus den frühen soern. Damals stellte sich die Nummer 13 als Glückszahl bei der Fußballwette heraus. Temperamentvoll, frisch, gewinnend im Geschmack. Ein Dauerbrenner!*



TECHNISCHE INFORMATIONEN	<b>HERKUNFT</b> Einer der ersten Weine der Familie Cavazza, der Name Dreizehn erinnert an die Glückszahl beim Fußballtoto.	<b>ALTER DER REBEN</b> 20 Jahre
	<b>ANBAUGEBIET</b> Hügelgebiet von Gambellara.	<b>ERNTZEIT</b> Mitte September Maschinenlese
	<b>BODENART</b> Vulkanisch, Gemisch von Schichten aus Tuff und Basalt.	<b>WEINBEREITUNG</b> Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 16°
	<b>REBSORTEN</b> 20% Chardonnay 80% Garganega	<b>SCHAUMWEIN BEREITUNG</b> 1 Monat im Drucktank (Charmat Methode).
	<b>ANBAUWEISE</b> Guyot	

ANALYSE	<b>VORH. ALKOHOL</b> 14 % Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK Helles Zitronengelb, Bouquet zart fruchtig, Geschmack frisch und animierend.
	<b>RESTZUCKER</b> 13 g/l	
	<b>SÄURE</b> 6,1 g/l	
	<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 6-10°C	
	<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> Optimal als Aperitiv, mit leichten Vorspeisen wie Gemüse oder Fisch.	
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml	

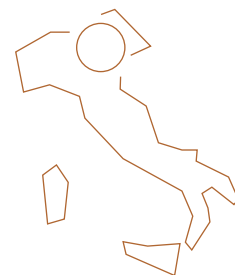


# Solo per noi!

Bianco Frizzante  
sui lieviti



*Geboren in den vulkanischen Hügeln um Selva di Montebello zeigt „Solo per noi!“ die gleichen mineralischen und Zitrusnoten die auch hier den Durello so auszeichnen. Die natürliche Flaschengärung mit seinen verbliebenen autochthonen Hefen lassen den Wein so stahlen.*



TECHNISCHE INFORMATIONEN	<b>HERKUNFT</b> Der Name sagt, dass wir ihn gerne nehmen. Wir geben aber auch gern!	<b>ALTER DER REBEN</b> 20 Jahre
		<b>ERNTENZEIT</b> Mitte September Maschinenlese
	<b>ANBAUGEBIET</b> Hügelgebiet von Gambellara.	<b>WEINBEREITUNG</b> Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 16°
	<b>BODENART</b> Vulkanisch, Gemisch von Schichten aus Tuff und Basalt.	<b>SCHAUMWEIN BEREITUNG</b> Im Frühjahr, wenn im Keller die Temperatur angestiegen ist, wird der Wein mit den eigenen autochthonen Hefen in Flaschen gefüllt und bewirkt mit dem Restzucker die erneute Gärung in der Flasche. Die Hefe wird nicht heraus filtriert.
	<b>REBSORTEN</b> Durella 70% Garganega 30%	
	<b>ANBAUWEISE</b> Veroneser Pergola	

ANALYSE	<b>VORH. ALKOHOL</b> 11 % Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK Helles Zitronengelb mit leichter natürlicher Trübung. Bouquet fruchtig, Düfte von Brot und bemerkenswerter Mineralität. Am Gaumen frisch bleibend mit Zitrusnoten, Pampelmuse und Litchi.
	<b>RESTZUCKER</b> 0 g/l	
	<b>SÄURE</b> 6,6 g/l	
	<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 6-8°C	
	<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> Optimal als Aperitif, mit leichten Vorspeisen wie Gemüse oder Fisch.	
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml	

