

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

ANALYSE	VORH. ALKOHOL 12 % Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK Blass gelb, feiner Duft nach Äpfeln und Aprikosen, im Geschmack trocken, ausgewogen und elegant. SERVIERTEMPERATUR 10-12°C SPEISEEMPFEHLUNG Optimal als Aperitiv, unterstützt vor allem Vorspeisen, helles Fleisch, Fisch, und Gemüse wie Spargel- oder Erbsenrisotto oder einfach nur so. BOTTIGLIA e 750 ml
	RESTZUCKER 4,2 g/l	
	SÄURE 6,0 g/l	

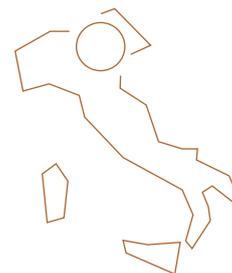


Pinot Grigio

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

ANALYSE	VORH. ALKOHOL 12,5 % Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK Blass gelb, feiner Duft nach Äpfeln und Aprikosen, im Geschmack trocken, ausgewogen und elegant
	RESTZUCKER 4 g/l	
	SÄURE 6,0 g/l	
	SERVIERTEMPERATUR 8-10°C	SPEISEEMPFEHLUNG Optimal als Aperitiv, unterstützt vor allem Vorspeisen und helles Fleisch sowie. Fisch, Eierspeisen und Gemüse, schmückt jede Terrasse.
	BOTTIGLIA 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	NAME & HERKUNFT Der Name kommt von der autochthonen Rebsorte der Colli Berici dem Tocai Rosso.	ALTER DER REBEN 16 Jahre
		ERNTENZEIT Mitte September
	ANBAUGEBIET Die Anbauflächen befinden sich auf Erhebungen in den Colli Berici.	WEINBEREITUNG Gärung auf der Schale in Edelstahlbütten ca. 3-5 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von maximal 23°
	BODENART Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen	
	REBSORTEN Tocai Rosso 100%	
	ANBAUWEISE Guyot	
	AUSRICHTUNG Süd, Südwest	

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

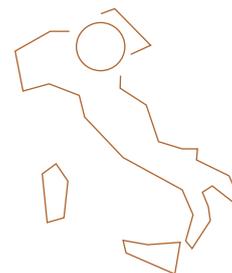


TECHNISCHE INFORMATIONEN	NAME & HERKUNFT Der Name ergibt sich aus einer Rebsorte, angebaut mehr oder weniger seit hundert Jahren in den Colli Berici, der Merlot.	ALTER DER REBEN 18 Jahre
		ERNTZEIT Anfang Oktober
	ANBAUGEBIET Am Fuße der Colli Berici, in den Gemeinden Lonigo und Alonte.	WEINBEREITUNG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

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

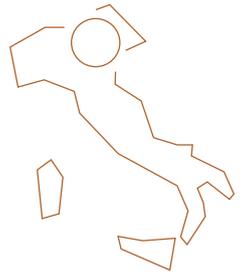
Hervorragend als Aperitif, passt gut zu regionalen Spezialitäten, Asiago oder Monte Veronese Käse und vor allem der Sopressa Vicentina (gereifte würzige Mettwurst).

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

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



Prosecco Rosé

DOC Extra Dry
Millesimato



TECHNISCHE
INFORMATIONEN

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

ANALYSE

VORH. ALKOHOL 13,5 % Vol.
RESTZUCKER 4 g/l
SÄURE 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.

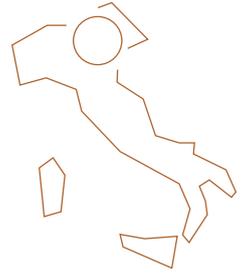
SERVIERTEMPERATUR
4-6°C

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.

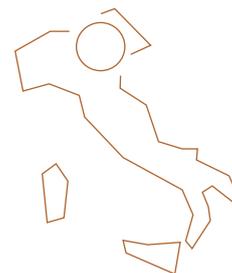


TECHNISCHE INFORMATIONEN	HERKUNFT Der Wein nimmt seinen Namen von der Rebe Prosecco, die im Veneto wächst.	ALTER DER REBEN 10 Jahre
	ANBAUGEBIET An den Füßen der Colli Berici.	ERNTENZEIT Mitte September Maschinenlese
	BODENART Kalkstein und Lehmböden.	WEINBEREITUNG Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte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

ANALYSE	VORH. ALKOHOL 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.
	RESTZUCKER 11,5 g/l	
	SÄURE 5,8 g/l	
	SERVIERTEMPERATUR 6-8°C	
	SPEISEEMPFEHLUNG Optimal als Aperitif, mit leichten Vorspeisen wie Gemüse oder Fisch.	
	BOTTIGLIA 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	HERKUNFT Einer der ersten Weine der Familie Cavazza, der Name Dreizehn erinnert an die Glückszahl beim Fußballtoto.	ALTER DER REBEN 20 Jahre
	ANBAUGEBIET Hügelgebiet von Gambellara.	ERNTENZEIT Mitte September Maschinenlese
	BODENART Vulkanisch, Gemisch von Schichten aus Tuff und Basalt.	WEINBEREITUNG Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 16°
	REBSORTEN 20% Chardonnay 80% Garganega	SCHAUMWEINBEREITUNG 1 Monat im Drucktank (Charmat Methode).
	ANBAUWEISE Guyot	

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

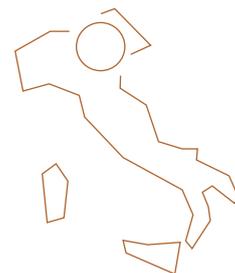


Solo per noi!

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	HERKUNFT Der Name sagt, dass wir ihn gerne nehmen. Wir geben aber auch gern!	ALTER DER REBEN 20 Jahre
		ERNTENZEIT Mitte September Maschinenlese
	ANBAUGEBIET Hügelgebiet von Gambellara.	WEINBEREITUNG Pressung ohne Stiele und Blätter, temperaturgesteuerte Gärung in Edelstahlfässern bei 16°
	BODENART Vulkanisch, Gemisch von Schichten aus Tuff und Basalt.	SCHAUMWEIN BEREITUNG 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.
	REBSORTEN Durella 70% Garganega 30%	
	ANBAUWEISE Veroneser Pergola	

ANALYSE	VORH. ALKOHOL 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.
	RESTZUCKER 0 g/l	
	SÄURE 6,6 g/l	
	SERVIERTEMPERATUR 6-8°C	
	SPEISEEMPFEHLUNG Optimal als Aperitif, mit leichten Vorspeisen wie Gemüse oder Fisch.	
	BOTTIGLIA e 750 ml	

