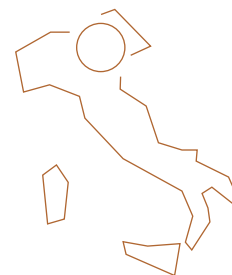


*Garganega in purezza, libera espressione delle colline vulcaniche della Doc di Gambellara. Le uve sono accuratamente selezionate dalla "Bocara", primo vigneto della famiglia Cavazza.*



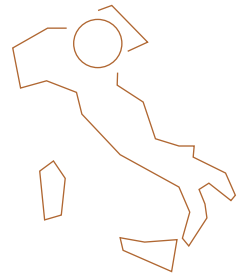
INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Il nome prende origine dalla località Bocara, nella collina di Selva di Montebello, il cuore della zona classica del Gambellara.	<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b> 3000
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.	<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b> 90
	<b>VITIGNI</b> Garganega 100%	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 25 anni
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Pergoletta Veronese e Guyot	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Seconda metà di Settembre, con raccolta manuale dei migliori grappoli. Le uve vengono poste in cassette e trasportate nella cantina adiacente al vigneto.
	<b>ALTITUDINE</b> 150 mt. s.l.m.	<b>VINIFICAZIONE</b> Scarico delle uve in una piccola pigiadiraspatrice, con selezione dei migliori acini. Segue poi una pressatura soffice sia con controllo della temperatura che con gas inerti. La fermentazione avviene a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Successivamente il vino viene affinato in vasche di cemento per circa quattro mesi.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud-ovest	
	<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b> 6 ha	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 12,5% Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 3,5 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati. Note tropicali con tenui sentori di fiori bianchi. Il vino è reso elegante, sia dalle note fruttate sia dalla mineralità derivante dai terreni vulcanici.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 10-12°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Si sposa bene con risotti a base di pesce, creme di verdura e piatti della tradizione.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml



*Questo Cru è composto della selezione dei migliori grappoli, vendemmiati a mano. 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.*

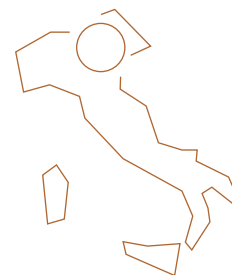


INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Il nome prende origine dalla località Bocara, nella collina di Selva di Montebello, il cuore della zona classica del Gambellara.	<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b> 5200
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Il terreno di questo vigneto trae origine da emersioni di antiche rocce marine.	<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b> 90
	<b>VITIGNI</b> Tai Rosso 100%	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 25 anni
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Seconda metà di Settembre.
	<b>ALTITUDINE</b> 150-180 mt s.l.m	<b>VINIFICAZIONE</b> Questa reinterpretazione del classico Tai Rosso, macera per circa 2 settimane sulle proprie bucce a 24 °C.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> 6 mesi in botte di rovere francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per ulteriori 6 mesi.
	<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b> 1 ha	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 14 % Vol.	ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosso rubino con intensi riflessi violacei. Profumi intensi di rosa e spezie. Al gusto spiccano note di lampone, mora accompagnate da un elegante tannino.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 3,5 g/l		<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 16-18°C
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 5,5 g/l		<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Coniglio in pentola.
			<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml



*Garganega in purezza,  
espressione della sottozona  
"Creari" della Doc di Gambellara.  
Qui le temperature più calde  
e le vigne antiche rendono questo  
vino frutto di un terroir unico.*



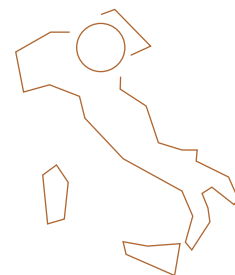
INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Il nome prende origine dall'omonima collina, chiamata appunto "Creari".	<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b> 80
		<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 30 anni
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Calcareo.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> La vendemmia tardiva, avviene nella seconda metà di Ottobre, con raccolta manuale e quindi selezione dei grappoli.
	<b>VITIGNI</b> Garganega 100%	<b>VINIFICAZIONE</b> Le uve trasportate in cassette di legno fino alla cantina, vengono scaricate nella nostra pressa. La pressatura soffice, il controllo della temperatura e l'uso dei gas inerti, ci permettono di macerare per 48 ore il nostro mosto a contatto con le bucce. la fermentazione procede poi nella vasche di acciaio inox fino al termine.
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Pergole Veronese	
	<b>ALTITUDINE</b> 240 mt s.l.m	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> Permanenza per circa 6 mesi sulle proprie fecce fini, batonnage ogni 15 giorni. A seguito dell'imbottigliamento il vino rimane per un ulteriore anno in bottiglia.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud-ovest	
	<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b> 2 ha	
<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b> 3800		

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 13 % Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 2,5 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 persistente e con una struttura sofisticata.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 12°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo se abbinato a primi piatti di pesce e carni bianche. Da provare con piatti della cucina fusion.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml



*Uvaggio di merlot e syrah raccolti e selezionati a mano nei vigneti di proprietà della famiglia Cavazza. Il nome prende origine dalla località Fornetto, locata nei Colli Berici.*



INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Nella parte meridionale dei Colli Berici tra le comuni di Alonte ed Orgiano.	<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b> 4800
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Il terreno è composto da roccia calcarea, ricco di ferro, magnesio.	<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b> 85
	<b>VITIGNI</b> Merlot 60 % e Syrah 40%	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 15 anni
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Inizio ottobre
	<b>ALTITUDINE</b> 200 mt s.l.m	<b>VINIFICAZIONE</b> Fermentazione sulle bucce per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 24°C.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud, sud-ovest	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> Affinamento di 6 mesi in barrique di rovere da 228 L francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi.
	<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b> 2,5 ha	

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 rosso con riflessi granati. Al naso si percepiscono note di ribes nero, spezie, tabacco. Corpo ben equilibrato, con note di prugna, marmellata di ciliegia e resina.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 16-18°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo con brasati ed arrostiti e formaggi.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml

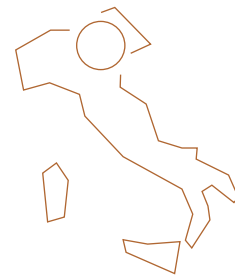


# Opunzia

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.*



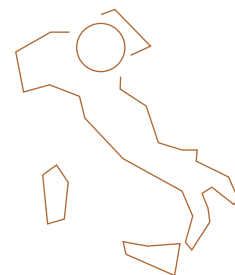
INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Il nome prende origine dalla pianta di Opuntia Compressa, scoperta su di un rilievo a margine dei nostri vigneti da cui le uve vengono raccolte.	<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b> 4500
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Vulcanico formato da strati basaltici.	<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b> 90
	<b>VITIGNI</b> Riesling	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 6 anni
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Seconda metà di settembre, con selezione e raccolta a mano delle uve. I grappoli vengono posti in bins e trasportati in cantina.
	<b>ALTITUDINE</b> 125 mt s.l.m	<b>VINIFICAZIONE</b> La fermentazione in bianco avviene ad una temperatura controllata di 16°C in vasche di acciaio inox.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Nord-est	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> 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.
	<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b> 1,2 ha	

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 verdi. Al naso si percepiscono aromi di bosso, frutta esotica come ananas e maracuja. Al gusto ritornano i sentori di frutti e sentori di pietra focaia.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 10-12°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo con antipasti crudi di pesce, piatti leggermente speziati e formaggi stagionati.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml



*Prodotto unico nel panorama enologico del Veneto, il Vin Santo di Gambellara inizia il suo percorso con la scelta dei migliori grappoli di Garganega, segue l'appassimento con il tradizionale sistema dei "picai", ed infine la torchiatura manuale durante la Settimana Santa. L'affinamento in barrique di rovere di 18 mesi, completa l'opera. Spesso il vino viene paragonato ad un nettare per la sua complessità e calda avvolgenza. Un'esperienza unica. Un vino che sa emozionare.*



INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Il nome è un omaggio all'area collinare del nostro territorio, denominata appunto Selva. Le uve provengono dalla zona classica del Gambellara.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Solo nelle annate migliori, a metà settembre l'uva proveniente dalle zone più vocate viene raccolta e selezionata a mano.
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Vulcanico, calcareo con sedimenti di tufo e basalto.	<b>APPASSIMENTO</b> Secondo l'antica tradizione, l'uva viene messa in appassimento col sistema dei "picai". I grappoli vengono attorcigliati con uno spago e "appiccati" (in dialetto "picà") al soffitto: da qui il nome di questo sistema di appassimento.
	<b>VITIGNI</b> Garganega 100%	<b>VINIFICAZIONE</b> La torchiatura, manuale, avviene tradizionalmente durante la Settimana Santa di Pasqua. Da qui il nome "Vin Santo".
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Pergoletta Veronese	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> Il mosto viene messo a fermentare per un anno e quindi a maturare per ulteriori 3 anni in piccole botti di rovere da 228 l. Il processo fermentativo è opera di lieviti autoctoni, noti come "Zygosaccharomyces gambellarensi". Imbottigliamento non prima di 4 anni e successivo affinamento in bottiglia.
	<b>ALTITUDINE</b> 120 -150 mt s.l.m.	
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud, sud-ovest	
	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 40 anni	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 14 % Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 310 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore ambrato, al naso si offre ampio e concentrato, con note di confettura di fichi e frutta secca tostata. In bocca è intenso, cremoso, armonico e di lunghissima persistenza
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 12-14°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo con la pasticceria secca, si esprime benissimo anche da solo, come vino da meditazione.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 375 ml

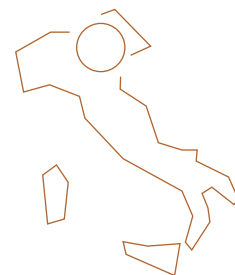


# Dulcis

Bianco  
Passito Veneto IGT



*I migliori grappoli di Moscato dei vigneti di proprietà della famiglia Cavazza nei Colli Berici vengono selezionati e raccolti a mano. L'appassimento nel fruttaiolo in cassetine di legno dura fino a metà novembre. La concentrazione degli aromi e degli zuccheri evolve in un vino che profuma di miele e mandorle caramellate da abbinare alla pasticceria secca.*



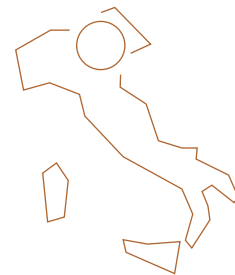
INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Il nome evoca la dolcezza di questo vino, le cui uve provengono dai Colli Berici.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Prima settimana di settembre. Selezione e raccolta a mano dei grappoli migliori provenienti dalle zone più esposte al sole.
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro.	<b>APPASSIMENTO</b> Appassimento naturale in cassette di legno fino a inizio novembre nel nostro fruttaiolo.
	<b>VITIGNI</b> Moscato 100%	<b>VINIFICAZIONE</b> Fermentazione per 10 giorni in serbatoio di acciaio inox ad una temperatura controllata di 16°C.
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> Sei mesi in serbatoio di acciaio inox; imbottigliamento e successivo affinamento per ulteriori 6 mesi.
	<b>ALTITUDINE</b> 200 mt s.l.m.	
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud, sud-ovest	
	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 20 anni	
CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 11,5 % Vol.	ESAME ORGANOLETTICO  Colore giallo intenso con riflessi dorati; profumo di frutta matura, con note di mandorla dolce e miele; sapore armonico, caldo, di buona persistenza.  <b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 10-12°C  <b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Ottimo come vino da meditazione, si sposa alla perfezione con tutta la pasticceria secca, dolci lievitati e al cioccolato.  <b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 170 g/l	
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6,2 g/l	



*Siamo legati a questo vino come ad un ricordo d'infanzia. Ed è per questo che lo seguiamo in tutto il suo percorso: questo vino è un insieme di segreti che si tramandano di generazione in generazione.*

*Dopo 24 mesi di barrique di rovere francese, il Recioto è pronto per emozionarci.*

*Ha il colore dell'ambra, i profumi del miele e la cremosità di un nettare.*



INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Il nome "Capitel" è un omaggio al capitello votivo posto nei pressi dei nostri vigneti. Le uve provengono dalla zona classica del Gambellara.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Metà settembre, con raccolta a mano e selezione delle migliori uve dai nostri vigneti.
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Vulcanico, calcareo	<b>APPASSIMENTO</b> Secondo l'antica tradizione, l'uva viene messa in appassimento col sistema dei "picai". I grappoli vengono intrecciati con uno spago e appesi (in dialetto "pica") al soffitto. I grappoli rimangono appesi fino a Gennaio dell'anno successivo.
	<b>VITIGNI</b> Garganega 100%	
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Pergola veronese	<b>VINIFICAZIONE</b> La torchiatura avviene a Gennaio, utilizzando un torchio storicamente presente in cantina.
	<b>ALTITUDINE</b> 120-220 mt s.l.m.	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> Il mosto viene poi travasato in barrique di rovere francese da 228 lt, dove inizia la sua fermentazione. Successivamente il vino viene lasciato a contatto con le fecce fini per circa 1 anno, per migliorarne la struttura e l'aromaticità.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud, sud-ovest	
	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 30 anni	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 13 % Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 170 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6,2 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo dorato intenso, con riflessi ambrati. Al naso presenta aromi di mandorla, confettura di albicocche e caramello. Al palato prevale la sensazione di dolcezza, con note di vaniglia e frutta candita.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 10-12°C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Tradizionalmente si combina con la pasticceria secca, ma si possono osare abbinamenti con il foie-gras ed i formaggi erborinati.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 500 ml

