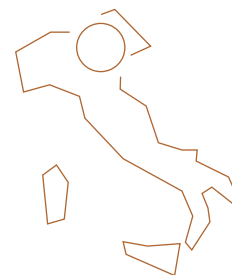


*Garganega pur! Essenz der vulkanischen Hügel im Gebiet der Gambellara Zone. Die Trauben werden sauber selektioniert aus der Lage Bocara, dem Ursprung des Weinguts der Familie Cavazza. Die Weinbereitung ist einfach, nur Edelstahl zum Erhalt der knackigen Frucht und der Mineralität des Terroirs.*



TECHNISCHE INFORMATIONEN	<b>NAME &amp; HERKUNFT</b> Der Name kommt von dem Ort Bocara in den Hügeln von Selva di Montebello, im Herzen der Classico-Zone von Gambellara.	<b>PFLANZDICHT</b> 3000 Reben p. Ha
	<b>BODENART</b> Vulkanische Böden mit Basalt- und Tuffschichten.	<b>TRAUBENMENGE</b> 90 DZ p.Ha
	<b>REBSORTE</b> Garganega 100%	<b>ALTER DER REBEN</b> 25 Jahre
	<b>ANBAUWEISE</b> Veroneser Pergola und Guyot	<b>ERNTZEIT</b> Mitte September, selektionierter Handlese, die Trauben werden in kleinen Kassetten geschützt in den Keller transportiert.
	<b>WEINBERGSHÖHE</b> 150 m.ü.d.M.	<b>WEINBEREITUNG</b> 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.
	<b>AUSRICHTUNG</b> Südwest	
	<b>REBFLÄCHE</b> 6 ha	

ANALYSE	<b>VORH. ALKOHOL</b> 12,5% Vol.
	<b>RESTZUCKER</b> 3,5 g/l
	<b>SÄURE</b> 5,8 g/l

ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK	Zartes strohgelb, zarter Duft nach Blüten und weißen Früchten, im Geschmack frisch, elegant, saftig und ausgewogen.
	<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 10-12°C
	<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> 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.
	<b>FLASCHENINHALTE</b> e 750 ml



*Nur die besten Trauben des Tai Rosso, selektioniert von Hand gelesen in den Colli Berici Weinbergen der Familie Cavazza. Nach einer kleinen Holzfassreifung 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.*

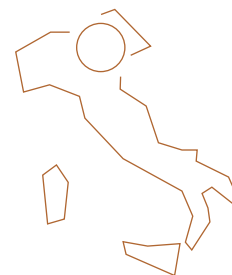


TECHNISCHE INFORMATIONEN	<b>NAME &amp; HERKUNFT</b> Der Name erinnert an die fossilen Korallen, die auch heute noch zwischen den Rebstöcken im Herzen der Colli Berici gefunden werden.	<b>PFLANZDICHT</b> 5200 Reben p. Ha
	<b>BODENART</b> Erhebung von Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen, Magnesium und Pottasche.	<b>TRAUBENMENGE</b> 90 DZ p.Ha
	<b>REBSORTE</b> Tai Rosso 100%	<b>ALTER DER REBEN</b> 25 Jahre
	<b>ANBAUWEISE</b> Guyot	<b>ERNTZEIT</b> Mitte September, selektionierter Handlese, die Trauben werden in kleinen Kassetten geschützt in den Keller transportiert.
	<b>WEINBERGSHÖHE</b> 150-180 m.ü.d.M.	<b>WEINBEREITUNG</b> Maischegärung auf der Schale für 8-10 Tage in Edelstahlbehältern von 500 Kg bei einer maximalen Temperatur von 26°. Unterrühren der Maische von Hand
	<b>AUSRICHTUNG</b> Süd	<b>LAGER &amp; REIFE</b> 6 Monate in gebrauchten franz. Barriques. Flaschenreife für weitere 6 Monate.
	<b>REBFLÄCHE</b> 1 ha	



ANALYSE	<b>VORH. ALKOHOL</b> 13% Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK	Strahlendes Rubinrot, intensiver Duft nach Himbeeren und Hagebutte, im Geschmack weich, harmonisch, etwas Tannin.
	<b>RESTZUCKER</b> 3,2 g/l		<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 16°C
	<b>SÄURE</b> 5,3 g/l		<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> begleitet Vorspeisen, Entenragout oder Niederwild
			<b>FLASCHENINHALT</b> e 750 ml

*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

<b>NAME &amp; HERKUNFT</b> Der Name kommt vom gleichnamigen Hügel Creari, einer Kleinstlage in der Gambellara DOC Zone.	<b>PFLANZDICHT</b> 3800 Reben p. Ha
	<b>TRAUBENMENGE</b> 80 DZ p.Ha
<b>BODENART</b> Kalkhaltig, zum Teil Vulkanische Böden mit Basalt- und Tuffsedimenten	<b>ALTER DER REBEN</b> 30 Jahre
	<b>ERNTZEIT</b> bewusst spät, in der zweiten Hälfte des Oktobers, selektionierter Handlese.
<b>REBSORTE</b> Garganega 100%	<b>WEINBEREITUNG</b> 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.
<b>ANBAUWEISE</b> Veroneser Pergola	
<b>WEINBERGSHÖHE</b> 240 m.ü.d.M.	
<b>AUSRICHTUNG</b> Südwest	
<b>REBFLÄCHE</b> 2 ha	
	<b>LAGER &amp; REIFE</b> 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, gelbfleischige reife Früchte, Gewürze wie Safran. Schließlich im Geschmack und Duft frisch, saftig ausgewogen mit langem Nachhall.

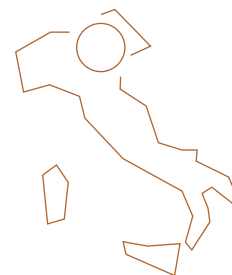
**SERVIERTEMPERATUR**  
8-10°C

**SPEISEEMPFEHLUNG**  
Optimal zu würzigen und geschmackvollen Vorspeisen mit Fisch oder helles Fleisch, geräuchert oder zu kräftigem oder bitterem Gemüse.

**FLASCHENINHALTE**  
e 750 ml



*Prestigetrüchtige 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 60% Syrah 40%

**ANBAUWEISE**

Guyot

**WEINBERGSHÖHE**

200 m.ü.d.M.

**AUSRICHTUNG**

Süd-Südwest

**REBFLÄCHE**

2,5 ha

**PFLANZDICHT**

4800 Reben p. Ha

**TRAUBENMENGE**

85 DZ p.Ha

**ALTER DER REBEN**

15 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**

13,5% Vol.

**RESTZUCKER**

4 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.

**FLASCHENINHALT**

e 750 ml



*Durch unsere Kindheitserinnerungen sind wir mit dieser Weinrebe verbunden. Deswegen folgen wir ihr in all ihren Ausrichtungen, der Garganega Beerenauslese, goldgelb durch die althergebrachte Kunst des Trocknens (picai) und das Pressen von Hand. Alle diese Geheimnisse werden von Generation zu Generation weitergegeben. Nach 24 Monaten im Barrigue ist der Recioto bereit zu begeistern. Mit seiner Bernsteinfarbe, dem Duft nach Honig und der Geschmeidigkeit des Nektars.*

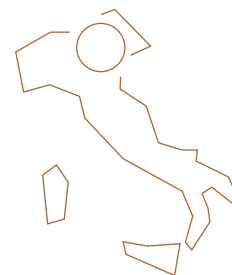


TECHNISCHE INFORMATIONEN	<b>NAME &amp; HERKUNFT</b> Der Name rührt von einem alten Stiftungs Kapitell in der Kellerei, die Reben stehen mitten im Gebiet des Gambellara Classico.	<b>ERNTEZEIT</b> Mitte Oktober werden die Trauben aus speziellen Parzellen von Hand gelesen.
	<b>BODENART</b> Kalkhaltiges Vulkangestein	<b>WEINBEREITUNG</b> in kleiner Kelter von Hand gepresst, traditionell in der 1. Februarwoche seit Ende des 18. Jahrhunderts.
	<b>REBSORTE</b> Garganega 100%	<b>TROCKNUNG</b> nach der uralten Tradition werden die Trauben nach dem „Picai- System“ getrocknet Die Beeren werden in Bündel gedreht und daran aufgehängt (im Dialekt pica daher der Name Picai).
	<b>ANBAUWEISE</b> Veroneser Pergola	<b>VERARBEITUNG FÜLLUNG &amp; REIFUNG</b> Der Most gärt ca.12 Monate in kleinen franz. Eichenholzfässern und reift für weitere 12 Monate zusammen mit den eigenen Hefen. Dann wird er gefüllt und reift langsam in der Flasche weiter.
	<b>WEINBERGSHÖHE</b> 120-220 m.ü.d.M.	
	<b>AUSRICHTUNG</b> Süd-Südwest	
	<b>ALTER DER REBEN</b> 30 Jahre	

ANALYSE	<b>VORH. ALKOHOL</b> 13% Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK	Tiefes Gelbgold, in der Nase intensiv und komplex, Duft von gerösteten Mandeln und Aprikosenmarmelade, Honig und Karamell. Am Gaumen warm, samtig, perfekte Balance von Säure und Süße.
	<b>RESTZUCKER</b> 170 g/l		<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 10-12°C
	<b>SÄURE</b> 6,2 g/l		<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> traditionell mit Gebäck, auch sehr gut zur Gänseleber und zu würzigem Käse.
			<b>FLASCHENINHALTE</b> e 500 ml



*Einzigartig in der Weinvielfalt des Veneto! Das Werden des „Vin Santo di Gambellara“ beginnt mit der Auswahl der besten Garganega-Trauben, dann werden die Trauben nach alter „Picai“ Tradition von Hand an Bündeln aufgehängt und bis zur Karwoche (settimana santa) getrocknet. Der gepresste Most wird in Eichenfässer gelegt, wo er für 18 Monate langsam gärt und reift. Wegen seiner Komplexität wirkt der Wein wie ein Nektar, warm und schmeichelnd. Ein großartiges Erlebnis, das Emotionen weckt.*

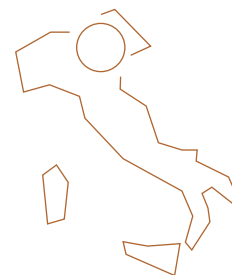


TECHNISCHE INFORMATIONEN	<b>NAME &amp; HERKUNFT</b> Der Name zollt der hügeligen Landschaft und unserem Heimatort Selva den Tribut die Trauben wachsen mitten im Gebiet des Gambellara Classico.	<b>ERNTENZEIT</b> Nur in den besten Jahren werden Mitte Oktober die Trauben aus speziellen Parzellen von Hand gelesen.
	<b>BODENART</b> Kalkhaltiges Vulkangestein mit Sedimenten von Tuff und Basalt.	<b>WEINBEREITUNG</b> in kleiner Kelter von Hand gepresst, traditionell in der Kar- Woche (settimana santa di Pasqua) daher der Name Vin Santo.
	<b>REBSORTE</b> Garganega 100%	<b>TROCKNUNG</b> nach der uralten Tradition werden die Trauben nach dem „Picai- System“ getrocknet Die Beeren werden in Bündel gedreht und daran aufgehängt (im Dialekt pica daher der Name Picai).
	<b>ANBAUWEISE</b> Veroneser Pergola	<b>VERARBEITUNG FÜLLUNG &amp; REIFUNG</b> Der Most gärt ca.12 Monate in kleinen franz. Eichenholzfässern und reift für weitere 3 Jahre zusammen mit den eigenen Hefen. Dann frühestens wird er gefüllt und reift langsam in der Flasche weiter.
	<b>WEINBERGSHÖHE</b> 120-150 m.ü.d.M.	
	<b>AUSRICHTUNG</b> Süd-Südwest	
	<b>ALTER DER REBEN</b> 40 Jahre	

ANALYSE	<b>VORH. ALKOHOL</b> 15% Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK	Bernsteinfarbig, in der Nase große Konzentration, mit Noten von Feigen und trockenen Früchten. Im Mund intensiv, cremig harmonisch und sehr lange anhaltend.
	<b>RESTZUCKER</b> 310 g/l		<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 12-14°C
	<b>SÄURE</b> 6 g/l		<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> optimal zu trockenen Gebäck, natürlich auch ohne Essensbegleitung als Meditationswein.
			<b>FLASCHENINHALTE</b> e 375 ml



*Die besten Muskateller Trauben aus den Weinbergen der Familie Cavazza in den Colli Berici werden von Hand selektioniert gelesen. Die Trocknung der Früchte erfolgt in Holzkassetten bis Mitte November. Die Konzentration der Aromen und des Zuckers erzeugt einen Wein mit Duft nach Honig und karamellisierten Mandeln perfekt für knuspriges und trockenes Gebäck.*



TECHNISCHE INFORMATIONEN	<b>NAME &amp; HERKUNFT</b> Der Name verzaubert wie die Süße seines Inhalts, die Reben stehen in den Colli Berici.	<b>ERNTZEIT</b> Erste Septemberwoche. Die Trauben werden in den am stärksten der Sonne ausgesetzten Parzellen selektioniert von Hand gelesen.
	<b>BODENART</b> die Anbauflächen befinden sich auf den Erhebungen der Colli Berici, Buntsandstein und Kalk, reich an Eisen.	<b>TROCKNUNG</b> Natürliche Trocknung in Holzkassetten in unserer Reifekammer bis Anfang November.
	<b>REBSORTE</b> Muskateller/Moscato 100%	<b>WEINBEREITUNG &amp; REIFUNG</b> Nach dem Pressen 10 Tage im Edeltank mit temperaturgesteuerter Gärung bei 16° 6 Monate Tanklagerung, danach Füllung und weitere 6 Monate Flaschenlager.
	<b>ANBAUWEISE</b> Guyot	
	<b>WEINBERGSHÖHE</b> 200 m.ü.d.M.	
	<b>AUSRICHTUNG</b> Süd-Südwest	
	<b>ALTER DER REBEN</b> 20 Jahre	
ANALYSE	<b>VORH. ALKOHOL</b> 11,5% Vol.	ORGANOLEPTISCHER EINDRUCK Intensives Gelb mit goldenen Reflexen, in der Nase reife Früchte, Duft von süßen Mandeln und Honig. Im Mund harmonisch und warm, langer Nachhall.
	<b>RESTZUCKER</b> 170 g/l	
	<b>SÄURE</b> 6,2 g/l	
	<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 10-12°C	
	<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b> hervorragend als Meditationswein, begleitet perfekt jedes trockene Gebäck, Hefeg Gebäck und Schokolade.	
	<b>FLASCHENINHALTE</b> e 750 ml	

