## Cabernet | Cabernet | Veneto IGT



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.



VISTA	OLFATTO	GUSTO	acido	gente	uttura	tenza
Rosso rubino.	Note di sottobosco ed erbaceo.	Note balsamiche e marasca.	Fresco	Sapido Astringer Morbido	Dolce	

FORMAZIONI

### **ORIGINE**

Coltivato dalla nostra famiglia sin dagli anni 80.

## ZONA DI PRODUZIONE

Sui Colli Berici, in zona collinare, nel comune di Alonte.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Il terreno è composto da roccia calcarea, ricca in ferro.

### VITIGN

Cabernet Sauvignon 100%

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

## **EPOCA DELLA VENDEMMIA**

Metà ottobre.

### VINIFICAZIONE

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.

ATTERISTICHE

## ALCOOL SVOLTO

12,5 % Vol

## **RESIDUO ZUCCHERINO**

4 g/l

## **ACIDITÀ TOTALE**

5,3 g/l

ESAME ORGANOLETTIC 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.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da abbinare a salumi e secondi a base di carne.

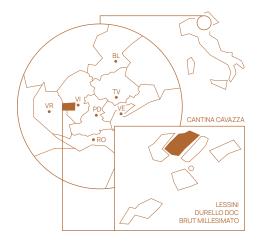
## **BOTTIGLIA**



## Durello DOC Brut Millesimato



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.



VISTA	OLFATTO	GUSTO	aC	gente		uttura	stenza
Giallo verdolino brillante.	Note agrumate e leggera nota idrocarburica.	Fresco, minerale e leggere note floreali.	Maturo Sapido	Astrin	Dolce	Str	Persis

FORMAZIONI

### **ORIGINE**

Dalla Durella, vitigno autoctono dei Lessini di cui si ha testimonianza sin dal Medioevo.

## **ZONA DI PRODUZIONE**

Sui Colli della Lessinia, in zona pedecollinare di origine vulcanica nel vigneto attiguo alla cantina.

## **TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Terreni vulcanici, composti da tufo e basalto, ricchi di ferro, magnesio e altri microelementi.

## VITIGNI

Durella 100%

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergoletta

### ETÀ MEDIA DELLE VITI

5 ann

## **EPOCA DELLA VENDEMMIA**

Prima metà di Ottobre

## **VINIFICAZIONE**

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.

## PRESA DI SPUMA

Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

RATTERISTICH! ALITICHE

## ALCOOL SVOLTO

12% Vol.

## **RESIDUO ZUCCHERINO**

6 g/l

## **ACIDITÀ TOTALE**

6,7 g/l

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.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

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.

## **BOTTIGLIA**



## Garganega Veneto IGT



Testimoni della tipicità veneta, sonovini moderni ma con una lunga tradizione. Prodotto da un unico vitigno autoctono, la Garganega, perfettamente integrato nel nostro territorio e nella nostra storia.



ΙП	VISTA	OLFATTO	GUSTO	opioe o		yente Amaro		uttura	ובו ודמ
	Colore giallo con riflessi verdognoli.	Aromi di frutta tropicale e limone.	Buona mineralità accompagnata da frutta gialla.	Fress	1	Morbido	Dolce	Stri	2200

## **ORIGINE**

Colline di Selva di Montebello.

## **TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.

## VITIGNI

Garganega 100%

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola Veronese

## **ALTITUDINE**

150-180 mt s.l.m.

## **ESPOSIZIONE**

Sud. sud-ovest

## ETÀ MEDIA DELLE VITI

30 anni

## **EPOCA DELLA VENDEMMIA**

Prima settimana di ottobre

### **VINIFICAZIONE**

In bianco, a temperatura controllata di 16 °C in recipienti di acciaio inox.

## **ALCOOL SVOLTO** 12% Vol.

## **RESIDUO ZUCCHERINO**

4,2 g/l

## **ACIDITÀ TOTALE**

6 g/l

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.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo sia con antipasti che con primi piatti.

## **BOTTIGLIA**



## Merlot Veneto IGT



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.



L	

**VISTA** 

Rosso rubino con riflessi violacei.

**OLFATTO** 

Aromi di ciliegia e mora.

**GUSTO** 

Tannino leggero ed elegante, accompagnato dagli aromi che si ritrovano al naso.



FORMAZIONI

#### **ORIGINE**

Coltivato dalla nostra famiglia sin dagli anni 80.

## **ZONA DI PRODUZIONE**

Sui Colli Berici, in zona collinare e pedecollinare, nel comune di Alonte.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreno misto, con depositi argillosi e calcarei.

### VITIGNI

Merlot 100%

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

## **EPOCA DELLA VENDEMMIA**

Seconda metà di settembre.

## **VINIFICAZIONE**

Macerazione sulle bucce per 8 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 24 °C. Conclusione della fermentazione in cemento.

ATTERISTICHE

ALCOOL SVOLTO

12,5% Vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO** 

4 g/l

**ACIDITÀ TOTALE** 

5,6 g/l

ESAME ORGANOLETTICO Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei. Sentori di mora e ciliegia, che vanno a completare il corpo del vino.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da abbinare sia a primi piatti, che secondi piatti di carne. Ottimo abbinamento per taglieri di salumi.

## **BOTTIGLIA**

€ 750 ml



# 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.



$\int$	

**VISTA** 

OLFATTO

**GUSTO** 

Giallo paglierino.

Mela golden
e pera williams.

Il Pinot grigio è elegante, grazie al breve affinamento in cemento.



FORMAZIONI

#### **ORIGINE**

Il vino prende il nome dal vitigno che la nostra famiglia coltiva da metà degli anni 70.

## ZONA DI PRODUZIONE

Zona pedecollinare, tra il comune di Lonigo ed Alonte.

## **TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Terreno alluvionale, con depositi di rocce calcaree.

### VITIGNI

Pinot Grigio 100%

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

## **EPOCA DELLA VENDEMMIA**

Fine agosto.

### **VINIFICAZIONE**

In bianco ad una temperatura controllata di 18 °C. Successivo affinamento di tre mesi, con batonnage settimanale, nel primo mese di affinamento.



## ALCOOL SVOLTO

13% Vol.

## **RESIDUO ZUCCHERINO**

4 g/l

## **ACIDITÀ TOTALE**

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.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

È indicato soprattutto con antipasti eprimi a base di pesce, uova e verdure.

## **BOTTIGLIA**



## Prosecco DOC Brut Millesimato



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



VISTA	OLFATTO	GUSTO	o acido ngente ruttura
Giallo verdolino brillante.	Fiori di acacia e mela verde.	Sapido e con una buona freschezza.	Fresco Maturo Sapido Morbido Morbido Consistenza

FORMAZIONI

## **ORIGINE**

Vino prodotto dalla nostra famiglia dagli anni 90.

## **ZONA DI PRODUZIONE**

Nella zona del Prosecco DOC

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreni alluvionali, con depositi di rocce vulcaniche e calcaree.

## **VITIGNI**

Glera 100%

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

## EPOCA DELLA VENDEMMIA

Prima settimana di Settembre

## **VINIFICAZIONE**

In bianco, su vasche di acciaio inox a temperatura di 18 °C.

## PRESA DI SPUMA

Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

RATTERISTICHE

## ALCOOL SVOLTO

11,5% Vol.

## RESIDUO ZUCCHERINO

8 g/I

## ACIDITÀ TOTALE

5,9 g/l

Colore giallo verdolino brillante,
perlage a grana fine e persistente;
bouquet fragrante con sentori di fiori
d'acacia e mela verde. Al palato risulta
sapido, con una buona verticalità.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-10 °C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto.

## BOTTIGLIA

e 750 ml / Magnum 1,5 l



## Prosecco Rosé DOC Extra Dry Millesimato



Il nostro Prosecco Rosé è un perfetto connubio di Glera e Pinot Noir, con un delicato colore rosa, con una buona nota fruttata ed un perlage cremoso.



VISTA	OLFATTO	GUSTO		ent.	2	uttura	tenza
Colore rosa cipria.	Fragola selvatica e rosa.	Perlage persistente e ribes rosso.	The second secon	ts /	Morbido	Dolce Strr Consistenza	Persis

zona di Lonigo.
<b>ORIGINE</b> Glera e Pinot Nero coltivati nella

## Nella zona DOC del Prosecco

**TIPOLOGIA DEL TERRENO** 

## Terreni calcarei-argillosi.

**VITIGNI** Glera 90%. Pinot Nero 10%

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guvot

ETÀ MEDIA DELLE VITI

10 anni

## **EPOCA DELLA VENDEMMIA**

Glera seconda metà di agosto, prima settimana di settembre per il Pinot Nero.

### **VINIFICAZIONE**

Glera in bianco, Pinot Nero con breve macerazione sulle bucce.

## PRESA DI SPUMA

Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.

**ALCOOL SVOLTO** 11,5% Vol.

## **RESIDUO ZUCCHERINO**

15 g/l

**ACIDITÀ TOTALE** 

5,8 g/l

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.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

4-6 °C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, con antipasti e stuzzichini. Ottimo con piatti a base di pesce.

## **BOTTIGLIA**



## Prosecco Frizzante DOC



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 everdure.



VISTA	OLFATTO	GUSTO	oo acido co acido Amaro Amaro Sistenza
Giallo paglierino.	Fruttato e leggere note di lime.	Mela e fiori bianchi.	Fresco Maturo Sapido Morbido Morbido Persis

ORIGINE Vino prodotto dalla nostra famiglia	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 10 anni			
sin dagli anni 90.	EPOCA DELLA VENDEMMIA			
ZONA DI PRODUZIONE	Seconda metà di agosto.			
Nella zona DOC del Prosecco.	VINIFICAZIONE			
TIPOLOGIA DEL TERRENO Terreni alluvionali, con depositi	Fermentazione in bianco, su vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 16 °C.			
di rocce vulcaniche e calcaree.	EVOLUZIONE E AFFINAMENTO			
VITIGNI Glera 100%	La fermentazione avviene in bianco a temperatura di 16 °C in vasche di acciaio inox.			
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	PRESA DI SPUMA			



**ALCOOL SVOLTO** 

10.5% Vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO** 

11,5 g/l

Guyot

**ACIDITÀ TOTALE** 

5,8 q/l

Al naso risulta delicatamente frutta-ESAME ORGANOLETTICO to, con caratteristici sentori di mela verde. lime e di fiori bianchi.

1 mese in autoclave, metodo Charmat.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo aperitivo, con antipasti leggeri a base di verdure e pesce.

**BOTTIGLIA** 

## Tai Rosso Colli Berici DOC



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.



	VISTA	OLFATTO	GUSTO
	Rosso rubino brillante.	Aroma preponderante è il lampone.	Ribes e note di fragola.

ORMAZIONI

#### ORIGINE

Le uve provengono dai nostri vigneti nei pressi del paese di Alonte.

## **TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Il terreno è composto da roccia calcarea, ricca in ferro.

## VITIGNI

Tai Rosso 100%

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### **ALTITUDINE**

150-180 mt s.l.m.

## **ESPOSIZIONE**

Sud

## ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 ann

## **EPOCA DELLA VENDEMMIA**

Metà settembre.

### **VINIFICAZIONE**

Fermentazione sulle bucce e macerazione per circa tre giorni in vasche di acciaio inox. La fermentazione prosegue a 18 °C.

RATTERISTICHE

## ALCOOL SVOLTO

12 5% Vol

## **RESIDUO ZUCCHERINO**

3,2 g/l

## **ACIDITÀ TOTALE**

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.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

13 °C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si accompagna ai piatti della tradizione locale come il baccalà alla vicentina, antipasti della tradizione locale "cicheti".

## **BOTTIGLIA**



## Tredici Bianco Frizzante



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



	VISTA	OLFATTO	GUSTO	acido	Amaro		uttura	tenza
	Giallo paglierino tenue.	Fiori bianchi e frutta gialla.	Fresco e persistente con gli aromi olfattivi.				Stru	Persis
				Maturo	Morbid	Dolce	Consis	

FORMAZIONI

### **ORIGINE**

Uno dei primi vini prodotti dalla famiglia Cavazza, il nome "Tredici" ricorda il numero fortunato alla schedina del Totocalcio.

## **ZONA DI PRODUZIONE**

Zona collinare di Montebello Vicentino

### **TIPOLOGIA DEL TERRENO**

Vulcanico, composto da strati tufacei e basaltici.

### VITIGN

20% Chardonnay e 80% Garganega

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## ETÀ MEDIA DELLE VITI

20 anni

## **EPOCA DELLA VENDEMMIA**

Chardonnay metà agosto e Garganega inzio settembre.

### **VINIFICAZIONE**

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".

## PRESA DI SPUMA

1 mese in autoclave, metodo Charmat.



RATTERISTICHE ALITICHE ALCOOL SVOLTO

10,5% Vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO** 

13 g/l

**ACIDITÀ TOTALE** 

6,1 g/l

Colore giallo paglierino tenue.
Bouquet delicatamente fruttato.
Gusto fresco ed equilibrato.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-10 °C

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, con antipasti leggeri a base di verdure e pesce.

## **BOTTIGLIA**