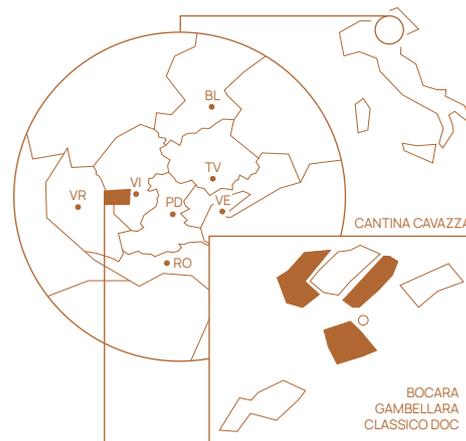


Dal "Bocara", uno dei primi vigneti acquistati dalla famiglia Cavazza. Uva Garganega caratterizzata da un incantevole mix di note fruttate e minerali-vulcaniche.



	VISTA Colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati.	OLFATTO Note tropicali e leggere note di fiori bianchi.	GUSTO Note tropicali si uniscono in modo armonico con le note minerali.	<p>The diagram shows a wine glass icon on the left. To its right is a vertical axis with labels: Fresco acido, Astringente, Amaro, Dolce, Consistenza, and Persistenza. A horizontal line connects 'Fresco acido' to 'Astringente', and 'Astringente' to 'Morbido'. Another horizontal line connects 'Morbido' to 'Dolce'. A vertical line connects 'Dolce' to 'Struttura', and 'Struttura' to 'Persistenza'.</p>
--	---	---	---	---

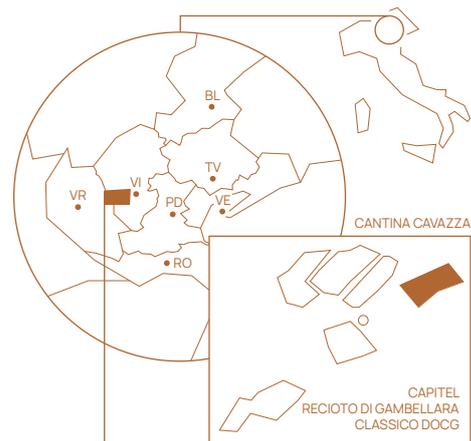
INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Il nome prende origine dalla località Bocara, nella collina di Selva di Montebello, il cuore della zona classica del Gambellara.	DENSITÀ DI CEPPI PER HA 3.000
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.	PRODUZIONE DI UVA PER HA 90 q
	VITIGNI Garganega 100%	ETÀ MEDIA DELLE VITI 25 anni
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergoletta Veronese e Guyot	EPOCA DELLA VENDEMMIA Seconda metà di Settembre, con raccolta manuale dei migliori grappoli. Le uve vengono poste in cassette e trasportate nella cantina adiacente al vigneto.
	ALTITUDINE 150 mt. s.l.m.	VINIFICAZIONE 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.
	ESPOSIZIONE Sud-ovest	
	SUPERFICIE DEL VIGNETO 6 ha	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 12,5% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 3,5 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 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.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Si sposa bene con risotti a base di pesce, creme di verdura e piatti della tradizione.
	BOTTIGLIA e 750 ml



*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.*



	VISTA Giallo dorato, con riflessi ambrati.	OLFATTO Albicocca e caramello.	GUSTO Buona struttura e morbidezza, con aromi di frutta candita.	<p>Fresco acido Maturato Sepido Astringente Morbido Amaro Dolce Struttura Consistenza Persistenza</p>
--	---	--	---	---

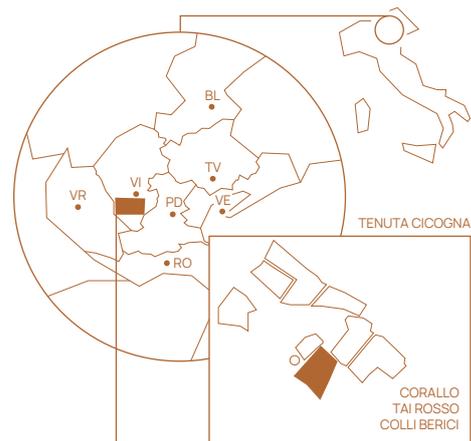
INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Il nome "Capitel" è un omaggio al capitello votivo posto nei pressi dei nostri vigneti. Le uve provengono dalla zona classica del Gambellara.	EPOCA DELLA VENDEMMIA Metà settembre, con raccolta a mano e selezione delle migliori uve dai nostri vigneti.
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Vulcanico, calcareo	APPASSIMENTO Secondo l'antica tradizione, l'uva viene messa in appassimento col sistema dei "picai". I grappoli vengono intrecciati con uno spago ed appesi (in dialetto "pica") al soffitto. I grappoli rimangono appesi fino a Gennaio dell'anno successivo.
	VITIGNI Garganega 100%	VINIFICAZIONE La torchiatura avviene a Gennaio, utilizzando un torchio storicamente presente in cantina.
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola veronese	EVOLUZIONE E AFFINAMENTO 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.
	ALTITUDINE 120-220 mt s.l.m.	
	ESPOSIZIONE Sud, sud-ovest	
ETÀ MEDIA DELLE VITI 30 anni		

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 13% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 170 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 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.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Tradizionalmente si combina con la pasticceria secca, ma si possono osare abbinamenti con il foie-gras ed i formaggi erborinati.
	BOTTIGLIA e 500 ml



Questo Cru è composto dalle uve di Tai Rosso vendemmiate a mano. Il nome Corallo è un tributo al terroir che caratterizzata i Colli Berici formato da depositi di origine marina, dove si trovano i nostri vigneti di Tai Rosso.



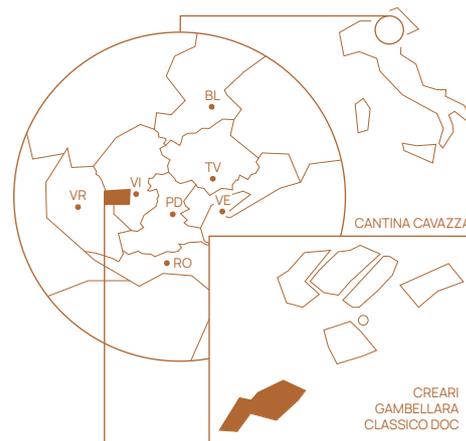
	<p>VISTA</p> <p>Dal colore rosso rubino, con riflessi violacei.</p>	<p>OLFATTO</p> <p>Aromi di rosa e spezie caratterizzano il Corallo.</p>	<p>GUSTO</p> <p>Il tannino è morbido ed accompagnato da note di frutta rossa.</p>	 <p>Fresco acido</p> <p>Matturo Sepido</p> <p>Astringente</p> <p>Morbido</p> <p>Amaro</p> <p>Dolce</p> <p>Struttura</p> <p>Consistenza</p> <p>Persistenza</p>
---	--	--	--	--

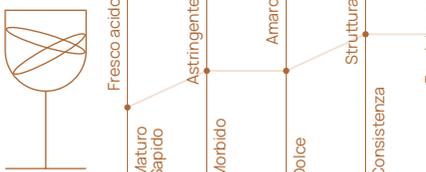
INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Il nome Corallo è in omaggio all'origine marina dei nostri colli Berici.	DENSITÀ DI CEPPI PER HA 5.200
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Il terreno di questo vigneto trae origine da emersioni di antiche rocce marine.	PRODUZIONE DI UVA PER HA 90 q
	VITIGNI Tai Rosso 100%	ETÀ MEDIA DELLE VITI 25 anni
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	EPOCA DELLA VENDEMMIA Seconda metà di Settembre.
	ALTITUDINE 150-180 mt s.l.m.	VINIFICAZIONE Questa reinterpretazione del classico Tai Rosso, macera per circa 2 settimane sulle proprie bucce a 24 °C.
	ESPOSIZIONE Sud	EVOLUZIONE E AFFINAMENTO 6 mesi in botte di rovere francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per ulteriori 6 mesi.
	SUPERFICIE DEL VIGNETO 1 ha	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 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.
	RESIDUO ZUCCHERINO 3,2 g/l		TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
	ACIDITÀ TOTALE 5,5 g/l		ABBINAMENTI GASTRONOMICI Coniglio in pentola
		BOTTIGLIA e 750 ml	



*Garganega in purezza,
che evidenzia le peculiarità
della sottozona di Creari.
La macerazione sulle bucce
e l'invecchiamento sui lieviti
aggiungono complessità al vino.*



	<p>VISTA</p> <p>Colore giallo dorato.</p>	<p>OLFATTO</p> <p>Frutta matura e note di spezie.</p>	<p>GUSTO</p> <p>Mineralità e frutta dominano in bocca, creando una buona struttura.</p>	
---	--	--	--	---

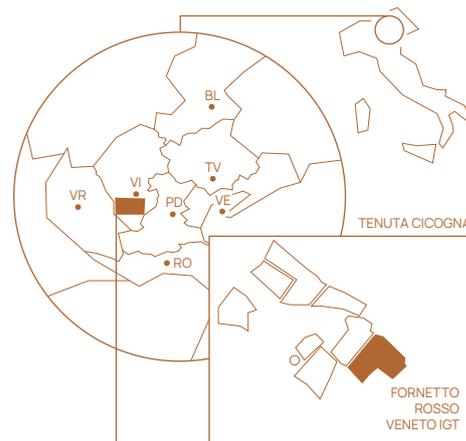
INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Il nome prende origine dall'omonima collina, chiamata appunto "Creari".	PRODUZIONE DI UVA PER HA 80 q
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Calcareo	ETÀ MEDIA DELLE VITI 30 anni
	VITIGNI Garganega 100%	EPOCA DELLA VENDEMMIA La vendemmia tardiva, avviene nella seconda metà di Ottobre, con raccolta manuale e quindi selezione dei grappoli.
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola Veronese	VINIFICAZIONE 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.
	ALTITUDINE 240 mt s.l.m.	EVOLUZIONE E AFFINAMENTO 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.
	ESPOSIZIONE Sud-ovest	
	SUPERFICIE DEL VIGNETO 2 ha	
DENSITÀ DI CEPPI PER HA 3.800		

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 13% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 2,5 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 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.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 13 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo se abbinato a primi piatti di pesce e carni bianche. Da provare con piatti della cucina fusion.
	BOTTIGLIA e 750 ml



Un blend di Merlot e Syrah ottenuto da uve raccolte nei nostri vigneti sulle colline. I tannini morbidi sono accompagnati da sfumature speziate. "Fornetto" deriva dal nome della strada in cui si trovano i nostri vigneti.



	VISTA Rosso con riflessi granati.	OLFATTO Frutti rossi e spezie.	GUSTO Aromi balsamici completano la struttura del vino.	
--	---	--	---	--

INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Nella parte meridionale dei Colli Berici tra i comuni di Alonte ed Orgiano.	DENSITÀ DI CEPPI PER HA 4.800
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Il terreno è composto da roccia calcarea, ricco di ferro, magnesio.	PRODUZIONE DI UVA PER HA 85 q
	VITIGNI Merlot 60% e Syrah 40%	ETÀ MEDIA DELLE VITI 15 anni
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	EPOCA DELLA VENDEMMIA Inizio ottobre
	ALTITUDINE 200 mt s.l.m.	VINIFICAZIONE Fermentazione sulle bucce per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 24 °C.
	ESPOSIZIONE Sud, sud-ovest	EVOLUZIONE E AFFINAMENTO Affinamento di 6 mesi in barrique di rovere da 228 lt francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi.
	SUPERFICIE DEL VIGNETO 2,5 ha	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 13,5% Vol.	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.
	RESIDUO ZUCCHERINO 4 g/l		TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
	ACIDITÀ TOTALE 5,7 g/l		ABBINAMENTI GASTRONOMICI Ottimo con brasati ed arrostiti e formaggi.
			BOTTIGLIA e 750 ml / Magnum 1,5 l

