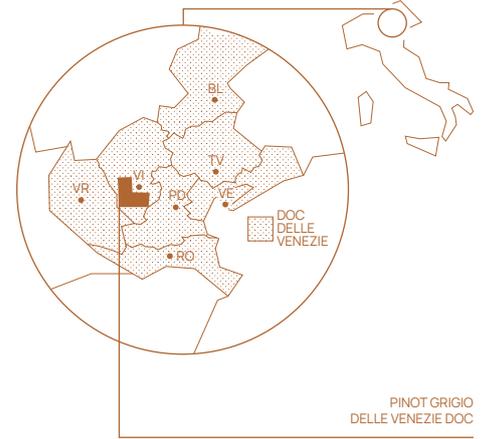


Pinot Grigio

Pinot Grigio
delle Venezie DOC



Die modernen Weine stehen für die Typizität der Region Venetien und haben eine lange Tradition. Sie werden sortenrein aus den Trauben Pinot Grigio (Grauburgunder) erzeugt, einer internationalen Rebsorte, die sich perfekt in unser Terroir und unsere Geschichte integriert.



PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC

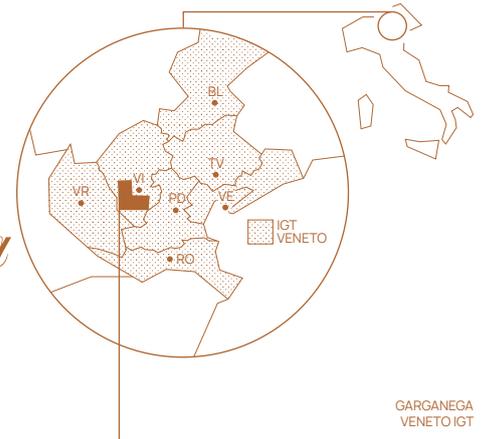
	AUGE Strohgelb	NASE Noten der Apfelsorte Golden und der Williamsbirne.	GAUMEN Der Pinot Grigio ist dank eines kurzen Ausbaus in Zementbehältern sehr elegant.	
--	--------------------------	---	--	--

TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Der Wein wurde nach der Rebsorte benannt, die unsere Familie seit Mitte der 70er Jahre anbaut.	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 20 Jahre
	ANBAUGEBIET Am Fuße der Hügel zwischen den Gemeinden Lonigo und Alonte.	ZEITRAUM DER WEINLESE Ende August
	BODENTYPOLOGIE Schwemmlandboden mit Kalksteinablagerungen.	WEINBEREITUNG Temperaturkontrollierte Vinifizierung bei 18 °C als Weißwein. Danach drei Monate Lagerung mit einer wöchentlichen Batonnage.
	REBSORTEN Pinot Grigio 100 %	
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Guyot	



LABORWERTE	EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 13 % vol.	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	Strohgelbe Farbe. Zarte Noten der Apfelsorte Golden und Williamsbirne. Am Gaumen stark ausgeprägtes fruchtiges Aroma dank des Ausbaus, der unserem Pinot Grigio Struktur und Eleganz verleiht.
	RESTZUCKER 4 g/l		SERVIERTEMPERATUR 10 - 12 °C
	GESAMTSÄURE 6 g/l		ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Vor allem zu Vorspeisen und ersten Gängen mit Fisch, Ei und Gemüse.
			FLASCHE e 750 ml

Die modernen Weine stehen für die Typizität der Region Venetien und haben eine lange Tradition. Sie werden sortenrein aus dem Garganega erzeugt, einer autochthonen Rebsorte, die sich perfekt in unser Terroir und unsere Geschichte integriert.



	AUGE Gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen	NASE Noten von Tropenfrüchten und Zitrone.	GAUMEN Gute Mineralität, begleitet von gelber Frucht.	 <p>frisch - säurebetont reifwürzig adstringierend weich bitter süß Struktur Persistenz Konsistenz</p>
---	--	--	---	---

TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Hügel in Selva di Montebello.	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 30 Jahre
	BODENTYOLOGIE Vulkanischer Boden aus Tuff- und Basaltschichten	ZEITRAUM DER WEINLESE Erste Oktoberwoche
	REBSORTEN Garganega 100 %	WEINBEREITUNG Vinifizierung als Weißwein bei 16 °C in temperaturkontrollierte Edelstahltanks.
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Pergola Veronese	
	LAGE 150 - 180 m ü.d.M.	
	EXPOSITION nach Süden, Südwesten	



LABORWERTE	EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 12 % vol.	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	Gelbe Farbe mit zartgrünen Reflexen. In der Nase Noten von tropischen Früchten und Agrumen. Am Gaumen mineralisch mit Anklängen von gelben Früchten und guter Persistenz.
	RESTZUCKER 4,2 g/l		SERVIERTEMPERATUR 10 - 12 °C
	GESAMTSÄURE 6 g/l		ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Optimal zu Vorspeisen und ersten Gängen.
			FLASCHE e 750 ml

Die modernen Weine stehen für die Typizität der Region Venetien und haben eine lange Tradition. Sie werden sortenrein aus dem Tai Rosso erzeugt, einer autochthonen Rebsorte, die sich perfekt in unser Terroir und unsere Geschichte integriert.



	<p>AUGE Glänzendes Rubinrot</p>	<p>NASE Himbeere als vorherrschende Note</p>	<p>GAUMEN Anklänge an Johannis- und Erdbeeren.</p>	 <p>frisch - säurebetont reifwürzig adstringierend weich bitter süß Struktur Konsistenz Persistenz</p>
---	--	---	---	---

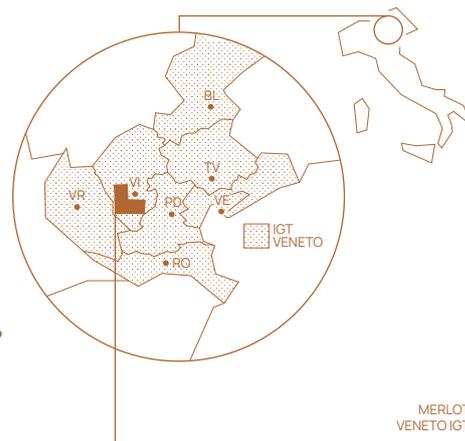
TECHNISCHE INFORMATION	<p>URSPRUNG Die Trauben wachsen in unseren Rebgrärten in der Nähe von Alonte.</p>	<p>DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 20 Jahre</p>
	<p>BODENTYPOLOGIE Der kalkhaltige Boden ist reich an Eisen.</p>	<p>ZEITRAUM DER WEINLESE Mitte September</p>
	<p>REBSORTEN Tai Rosso 100 %</p>	<p>WEINBEREITUNG Gärung auf den Schalen und drei Tage Mazeration in Edelstahlwannen, dann Fermentation bei 18 °C</p>
	<p>REBERZIEHUNGSSYSTEM Guyot</p>	
	<p>LAGE 150 - 180 m ü.d.M.</p>	
	<p>EXPOSITION Nach Süden</p>	



LABORWERTE	<p>EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 12,5 % vol.</p>	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	<p>Eine klassische Interpretation des Tai Rosso mit glänzender, rubinroter Farbe. Zartes Bouquet mit leichten Anklängen an Himbeeren.</p>
	<p>RESTZUCKER 3,2 g/l</p>		<p>SERVIERTEMPERATUR 13 °C</p>
	<p>GESAMTSÄURE 5,3 g/l</p>		<p>ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Er passt besonders gut zu lokalen Spezialitäten wie Stockfisch nach Vizentiner Art und zu den traditionellen „Cicheti“ (kleine Snacks).</p>
			<p>FLASCHE e 750 ml</p>

Die modernen Weine stehen für die Typizität der Region Venetien und haben eine lange Tradition.

Sie werden sortenrein aus dem Merlot erzeugt, einer internationalen Rebsorte, die sich perfekt in unser Terroir und unsere Geschichte integriert.



MERLOT
VENETO IGT

	<p>AUGE</p> <p>Rubinrot mit violetten Reflexen</p>	<p>NASE</p> <p>Noten von Kirsche und Brombeere</p>	<p>GAUMEN</p> <p>Leichtes, elegantes Tannin und elegant, begleitet von aromatischen Duftnoten.</p>	 <p>frisch - säurebetont reifwürzig adstringierend weich bitter süß Struktur Konsistenz Persistenz</p>
---	---	---	---	---

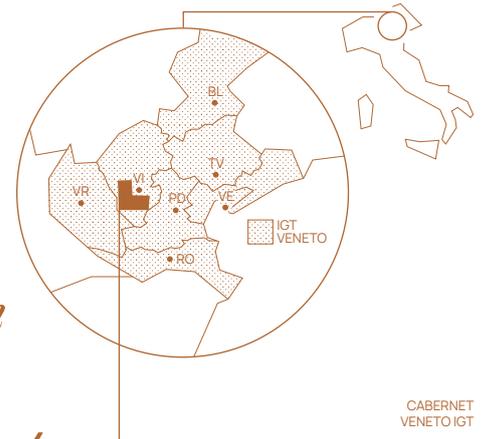
TECHNISCHE INFORMATION	<p>URSPRUNG</p> <p>Anbau unserer Familie seit den 1980er Jahren.</p>	<p>DURCHSCHNITTLICHES REBALTER</p> <p>20 Jahre</p>
	<p>ANBAUGEBIET</p> <p>Auf den Hügeln und Ausläufern der Colli Berici in der Gemeinde Alonte.</p>	<p>ZEITRAUM DER WEINLESE</p> <p>Zweite Septemberhälfte</p>
	<p>BODENTYOLOGIE</p> <p>Mischboden mit Lehm- und Kalksteinablagerungen.</p>	<p>WEINBEREITUNG</p> <p>8 Tage Mazeration auf den Schalen in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks bei 24 °C. Abschluss der Gärung in Zementbehältern.</p>
	<p>REBSORTEN</p> <p>Merlot 100 %</p>	
	<p>REBERZIEHUNGSSYSTEM</p> <p>Guyot</p>	



LABORWERTE	<p>EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT</p> <p>12,5 % vol.</p>	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	<p>Rubinrot mit leicht violetten Reflexen. Anklänge an Brombeere und Kirsche, die den Körper des Weines abrunden.</p>
	<p>RESTZUCKER</p> <p>4 g/l</p>		<p>SERVIERTEMPERATUR</p> <p>16 - 18 °C</p>
	<p>GESAMTSÄURE</p> <p>5,6 g/l</p>		<p>ALS BEGLEITER ZUM ESSEN</p> <p>Passt zu ersten und zweiten Gängen auf Fleischbasis. Optimal zu Wurstaufschnitt.</p>
			<p>FLASCHE</p> <p>e 750 ml</p>

Die modernen Weine stehen für die Typizität der Region Venetien und haben eine lange Tradition.

Sie werden sortenrein aus dem Cabernet erzeugt, einer internationalen Rebsorte, die sich perfekt in unser Terroir und unsere Geschichte integriert.



CABERNET VENETO IGT

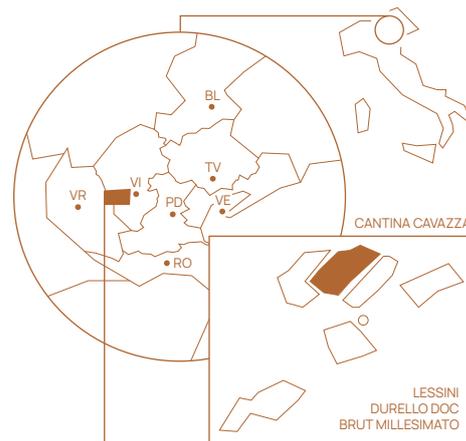
	AUGE Rubinrot	NASE Noten von Unterholz und Kräutern.	GAUMEN Balsamische Noten und Maraska-Kirsche	 <p>frisch - säurebetont reifwürzig adstringierend weich bitter süß Struktur Konsistenz Persistenz</p>
---	-------------------------	--	--	---

TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Anbau unserer Familie seit den 1980er Jahren.	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 20 Jahre
	ANBAUGEBIET Auf den Colli Berici, in der Gemeinde Alonte	ZEITRAUM DER WEINLESE Mitte Oktober
	BODENTYPOLOGIE Der felsige Boden ist kalkhaltig und reich an Eisen.	WEINBEREITUNG 8 Tage Mazeration auf den Schalen in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks bei 24 °C. Die Gärung wird in unseren Zementbehältern abgeschlossen.
	REBSORTEN Cabernet Sauvignon 100 %	
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Guyot	



LABORWERTE	EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 12,5 % vol.	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG Leuchtendes, lebhaftes Rubinrot. Charakteristischer Duft mit Unterholznancen, leicht krautig. Am Gaumen balsamische Noten und Anklänge an die Maraska-Kirsche, langer Abgang.
	RESTZUCKER 4 g/l	SERVIERTEMPERATUR 16 - 18 °C
	GESAMTSÄURE 5,3 g/l	ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Der Wein passt zu Wurstwaren und zweiten Gängen aus Fleisch.
		FLASCHE e 750 ml

Dieser Durello Spumante entsteht in der Bergregion Lessinia und bringt die Mineralität und Saftigkeit der Vulkanböden deutlich zum Ausdruck: eine moderne Interpretation der autochthonen Rebsorte Durella, die seit Jahrhunderten auf unseren Hügeln angebaut wird.



	AUGE Leuchtendes Grüngelb.	NASE Zitrische Noten und leichte Anklänge an Kohlenwasserstoff.	GAUMEN Frisch, mineralisch mit leichten floralen Noten.	 <p>frisch - säurebetont refwürzig adstringierend weich bitter süß Struktur Konsistenz Persistenz</p>
---	--------------------------------------	---	---	--

TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Aus den Trauben der einheimischen Rebsorte Durella, die seit dem Mittelalter in Lessinia angebaut wird.	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 5 Jahre
	ANBAUGEBIET Auf den Ausläufern der Hügel der vulkanischen Bergregion Lessinia im Rebgarten bei der Kellerei	ZEITRAUM DER WEINLESE Erste Oktoberhälfte
	BODENTYPOLOGIE Vulkanische Böden aus Tuff und Basalt, die reich an Eisen, Magnesium und anderen Spurenelementen sind	WEINBEREITUNG Temperaturkontrollierte Vinifizierung als Weißwein bei 16 °C. Zwei Monate Lagerung auf dem feinen Trub mit einer Batonnage pro Woche.
	REBSORTEN Durella 100 %	SCHAUMBILDUNG Drei Monate im Autoklav, Methode Charmat.
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Pergoletta	

LABORWERTE	EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 12 % vol.
	RESTZUCKER 6 g/l
	GESAMTSÄURE 6,7 g/l

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	Leuchtend grüngelbe Farbe, feine und anhaltende Perlage. In der Nase zitrische Noten und Anklänge an Kohlenwasserstoff. Am Gaumen frisch, mineralisch mit guter Säure, die den Körper des Weines charakterisiert.
	SERVIERTEMPERATUR 8 - 10 °C
	ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Ausgezeichnet als Aperitif, begleitet von Wurst- und Käseplatten mit lokalen Produkten wie Asiago DOP, Monte Veronese DOP und Sopressa Vicentina DOP.
	FLASCHE e 750 ml



Prosecco Rosé

Prosecco DOC Rosé
Extra Dry Millesimato



Unser Prosecco Rosé ist eine perfekte Kombination aus Trauben Glera und Pinot Noir (Schwarzburgunder) mit zartrosa Farbe, einer schönen fruchtigen Note und cremiger Perlage.



PROSECCO DOC
ROSÉ EXTRA DRY
MILLESIMATO

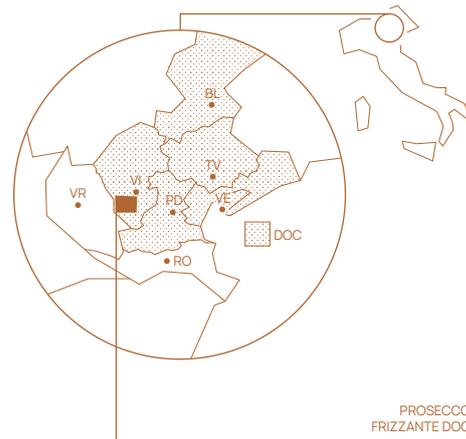
	AUGE Puderrosa Farbe	NASE Walderdbeeren und Rose	GAUMEN Anhaltende Perlage und rote Johannisbeeren		frisch - säurebetont reifwürzig adstringierend weich bitter süß Struktur Konsistenz Persistenz

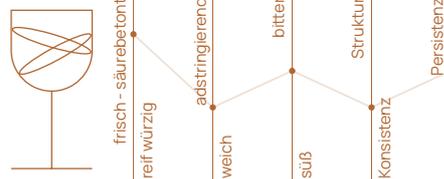
TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Trauben Glera und Pinot Nero aus den Rebhängen in Lonigo.	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 10 Jahre
	ANBAUGEBIET DOC-Terroir des Prosecco.	ZEITRAUM DER WEINLESE Trauben Glera in der zweiten Augushälfte, Pinot während der ersten Septemberwoche.
	BODENTYPOLOGIE Kalk- und lehmhaltige Böden.	WEINBEREITUNG Die Trauben Glera werden als Weißwein, die Trauben Pinot Nero mit kurzer Mazeration auf den Schalen vinifiziert.
	REBSORTE Glera 90 %, Pinot Nero 10 %	SCHAUMBILDUNG Drei Monate im Autoklav, Methode Charmat.
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Guyot	



LABORWERTE	EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 11,5 % vol.	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	Zartes Puderrosa, Noten von Orangenschalen, Noten von Rosenblättern, roten Johannisbeeren und Walderdbeeren. Cremige Perlage, frisch und aromatisch am Gaumen.
	RESTZUCKER 15 g/l		SERVIERTEMPERATUR 4 - 6 °C
	GESAMTSÄURE 5,8 g/l		ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Ideal als Aperitif zu Vorspeisen und Appetitshäppchen. Optimal zu Fischgerichten.
			FLASCHE e 750 ml

Der Wein wird nur aus den Trauben Glera erzeugt, die in den Weinbergen der Familie Cavazza angebaut, geerntet und nach der Methode Charmat vinifiziert werden. Er hat eine grünlich-gelbe Farbe und einen frischen Gaumen mit einem Hauch von Apfel und Akazienblüten. Ideal als Aperitif und zu Vorspeisen aus Fisch und Gemüse.



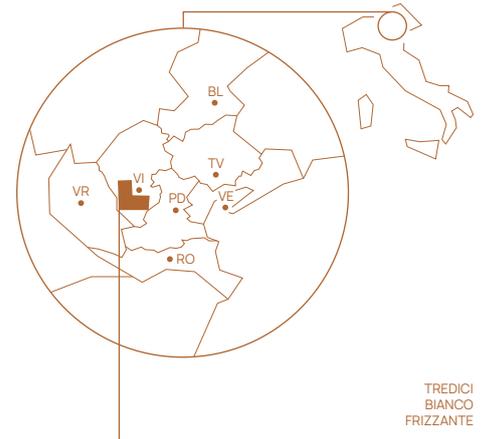
	<p>AUGE Strohgelb.</p>	<p>NASE Fruchtig mit leichten Limetten-Noten.</p>	<p>GAUMEN Apfel und weiße Blüten.</p>	
---	-----------------------------------	--	--	---

TECHNISCHE INFORMATION	<p>URSPRUNG Der Wein wird seit den 90er Jahren von unserer Familie produziert.</p>	<p>DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 10 Jahre</p>
	<p>ANBAUGEBIET DOC-Terroir del Prosecco.</p>	<p>ZEITRAUM DER WEINLESE Zweite Augushälfte</p>
	<p>BODENTYPOLOGIE Schwemmlandboden mit Lavastein- und Kalkablagerungen.</p>	<p>WEINBEREITUNG Weißwein-Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahlwannen bei 16 °C.</p>
	<p>REBSORTEN Glera 100 %</p>	<p>ENTWICKLUNG UND VERFEINERUNG Die Weißwein-Gärung erfolgt bei 16 °C in temperaturkontrollierten Edelstahlwannen.</p>
	<p>REBERZIEHUNGSSYSTEM Guyot</p>	<p>SCHAUMBILDUNG 1 Monat im Autoklav, Methode Charmat.</p>



LABORWERTE	<p>EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 10,5 % vol.</p>	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	<p>In der Nase zart fruchtig mit den typischen Noten von grünem Apfel, Limette und weißen Blüten.</p>
	<p>RESTZUCKER 11,5 g/l</p>		<p>SERVIERTEMPERATUR 6 - 10 °C</p>
	<p>GESAMTSÄURE 5,8 g/l</p>		<p>ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Optimal als Aperitif zu leichten Gerichten aus Gemüse und Fisch.</p>
			<p>FLASCHE e 750 ml</p>

Der „Tredici“ war der erste Schaumwein der Familie, eine perfekte Cuvée aus Garganega und Chardonnay mit sympathischem, spritzigem Profil.



	<p>AUGE Zart strohgelb.</p>	<p>NASE Weiße Blüten und gelbe Früchte.</p>	<p>GAUMEN Frisch und mit anhaltendem Duft.</p>	 <p>frisch - säurebetont refwürzig adstringierend weich bitter süß Struktur Persistenz Konsistenz</p>
---	--	--	---	--

TECHNISCHE INFORMATION	<p>URSPRUNG Einer der ersten Weine aus der Kellerei der Familie Cavazza, dessen Name „Tredici“ (13) an die Glückszahl des Totocalcio-Spiels erinnert.</p>	<p>DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 20 Jahre</p>
	<p>ANBAUGEBIET Hügellandschaft bei Montebello Vicentino.</p>	<p>ZEITRAUM DER WEINLESE Die Trauben Chardonnay Mitte August, die Rebsorte Garganega Anfang September.</p>
	<p>BODENTYOLOGIE Vulkanischer Boden aus Tuff- und Basaltschichten.</p>	<p>WEINBEREITUNG Die Weißwein-Gärung erfolgt getrennt für die beiden Rebsorten bei einer Temperatur von 16 °C in Edelstahlwannen. Im Oktober kann die Cuvée „Tredici“ in Flaschen abgefüllt werden.</p>
	<p>REBSORTEN 20 % Chardonnay und 80 % Garganega</p>	<p>SCHAUMBILDUNG 1 Monat im Autoklav, Methode Charmat.</p>
	<p>REBERZIEHUNGSSYSTEM Guyot</p>	

LABORWERTE	<p>EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 10,5 % vol.</p>	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	<p>Zarte strohgelbe Farbe, feines, fruchtiges Bouquet, frischer und ausgewogener Geschmack.</p>
	<p>RESTZUCKER 13 g/l</p>		<p>SERVIERTEMPERATUR 6 - 10 °C</p>
	<p>GESAMTSÄURE 6,1 g/l</p>		<p>ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Optimal als Aperitif zu leichten Vorspeisen aus Gemüse und Fisch.</p>
			<p>FLASCHE e 750 ml</p>

