

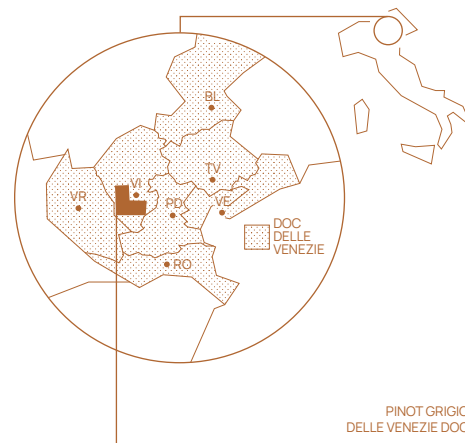
Pinot Grigio

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.*



PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE DOC

	VISTA Giallo paglierino.	OLFATTO Mela golden e pera williams.	GUSTO Il Pinot grigio è elegante, grazie al breve affinamento in cemento.	 Fresco acido Maturato Seppido Astringente Morbido Amaro Dolce Struttura Consistenza Persistenza
--	------------------------------------	------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INFORMAZIONI
TECNICHE

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.

CARATTERISTICHE
ANALITICHE

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 e primi a base di pesce, uova e verdure.

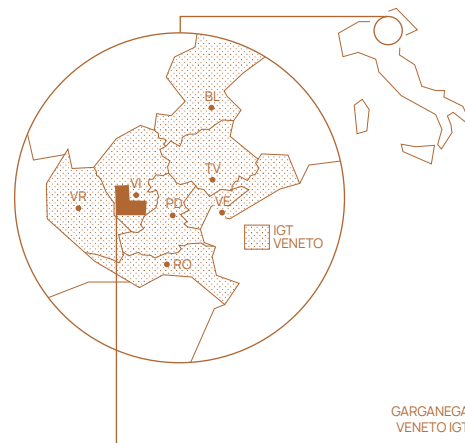
BOTTIGLIA

e 750 ml




*Testimoni della tipicità veneta,
sono vini moderni ma con una
lunga tradizione.*

*Prodotto da un unico vitigno
autoctono, la Garganega,
perfettamente integrato nel nostro
territorio e nella nostra storia.*



GARGANEGA
VENETO IGT

	<p>VISTA</p> <p>Colore giallo con riflessi verdognoli.</p>	<p>OLFATTO</p> <p>Aromi di frutta tropicale e limone.</p>	<p>GUSTO</p> <p>Buona mineralità accompagnata da frutta gialla.</p>	 <p>Fresco acido</p> <p>Matturo Sapidità</p> <p>Astringente</p> <p>Morbido</p> <p>Amaro</p> <p>Dolce</p> <p>Struttura</p> <p>Consistenza</p> <p>Persistenza</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INFORMAZIONI TECNICHE	<p>ORIGINE</p> <p>Colline di Selva di Montebello.</p>	<p>ETÀ MEDIA DELLE VITI</p> <p>30 anni</p>
	<p>TIPOLOGIA DEL TERRENO</p> <p>Vulcanico formato da strati tufacei e basaltici.</p>	<p>EPOCA DELLA VENDEMMIA</p> <p>Prima settimana di ottobre</p>
	<p>VITIGNI</p> <p>Garganega 100%</p>	<p>VINIFICAZIONE</p> <p>In bianco, a temperatura controllata di 16 °C in recipienti di acciaio inox.</p>
	<p>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</p> <p>Pergola Veronese</p>	
	<p>ALTITUDINE</p> <p>150-180 mt s.l.m.</p>	
	<p>ESPOSIZIONE</p> <p>Sud, sud-ovest</p>	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<p>ALCOOL SVOLTO</p> <p>12% Vol.</p>
	<p>RESIDUO ZUCCHERINO</p> <p>4,2 g/l</p>
	<p>ACIDITÀ TOTALE</p> <p>6 g/l</p>

ESAME ORGANOLETTICO	<p>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.</p>
	<p>TEMPERATURA DI SERVIZIO</p> <p>10-12 °C</p>
	<p>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</p> <p>Ottimo sia con antipasti che con primi piatti.</p>
	<p>BOTTIGLIA</p> <p>e 750 ml</p>



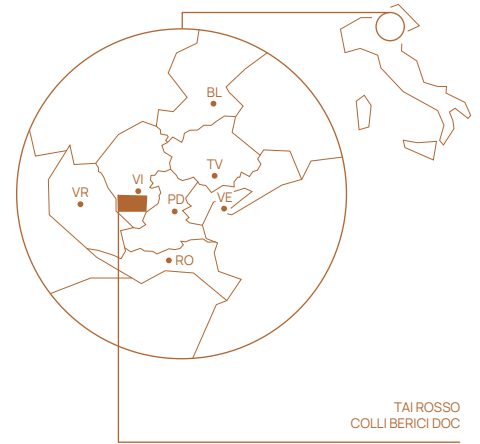
Tai Rosso

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.*



TAI ROSSO
COLLI BERICI DOC

	VISTA	OLFATTO	GUSTO		<p>Fresco acido</p> <p>Matturo Seppido</p> <p>Astringente</p> <p>Morbido</p> <p>Amaro</p> <p>Dolce</p> <p>Struttura</p> <p>Consistenza</p> <p>Persistenza</p>
	Rosso rubino brillante.	Aroma preponderante è il lampone.	Ribes e note di fragola.		

INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Le uve provengono dai nostri vigneti nei pressi del paese di Alonte.	ETÀ MEDIA DELLE VITI 20 anni
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Il terreno è composto da roccia calcarea, ricca in ferro.	EPOCA DELLA VENDEMMIA Metà settembre.
	VITIGNI Tai Rosso 100%	VINIFICAZIONE Fermentazione sulle bucce e macerazione per circa tre giorni in vasche di acciaio inox. La fermentazione prosegue a 18 °C.
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	
	ALTITUDINE 150-180 mt s.l.m.	
	ESPOSIZIONE Sud	

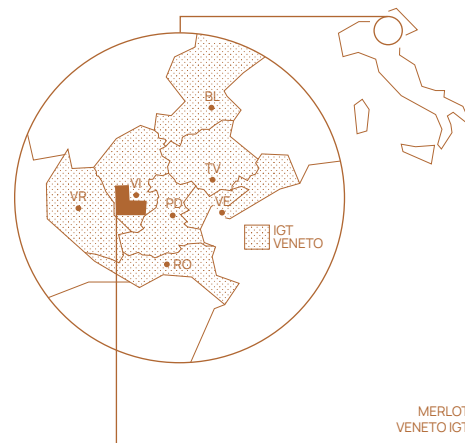
CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 12,5% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 3,2 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 5,3 g/l

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 e 750 ml



*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.*



MERLOT
VENETO IGT

	VISTA Rosso rubino con riflessi violacei.	OLFATTO Aromi di ciliegia e mora.	GUSTO Tannino leggero ed elegante, accompa- gnato dagli aromi che si ritrovano al naso.		Fresco acido Maturato Sepido	Astringente Morbido	Amaro Dolce	Struttura Consistenza	Persistenza

INFORMAZIONI
TECNICHE

ORIGINE Cultivato dalla nostra famiglia sin dagli anni 80.	ETÀ MEDIA DELLE VITI 20 anni
ZONA DI PRODUZIONE Sui Colli Berici, in zona collinare e pedecollinare, nel comune di Alonte.	EPOCA DELLA VENDEMMIA Seconda metà di settembre.
TIPOLOGIA DEL TERRENO Terreno misto, con depositi argillosi e calcarei.	VINIFICAZIONE Macerazione sulle bucce per 8 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 24 °C. Conclusione della fer- mentazione in cemento.
VITIGNI Merlot 100%	
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	

CARATTERISTICHE
ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO 12,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO 4 g/l
ACIDITÀ TOTALE 5,6 g/l

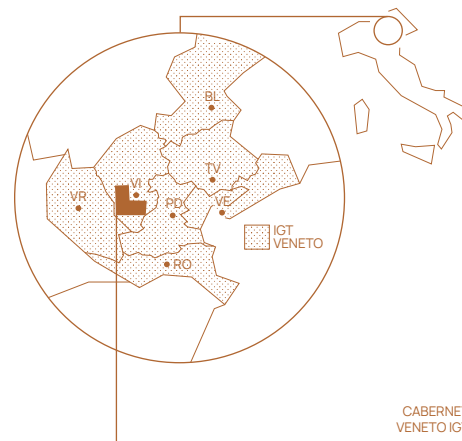
ESAME
ORGANOLETTICO

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 abbi- namento per taglieri di salumi.
BOTTIGLIA e 750 ml





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.



CABERNET VENETO IGT

	<p>VISTA</p> <p>Rosso rubino.</p>	<p>OLFATTO</p> <p>Note di sottobosco ed erbaceo.</p>	<p>GUSTO</p> <p>Note balsamiche e marasca.</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>
-----------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

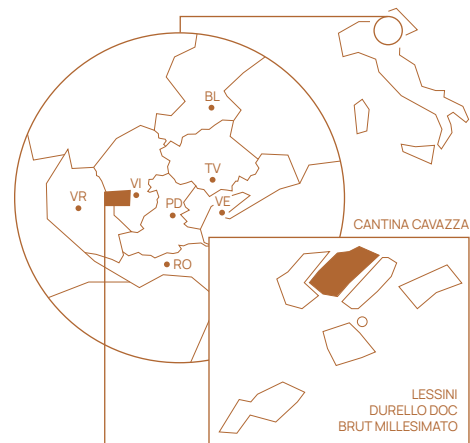
<p>INFORMAZIONI TECNICHE</p>	<p>ORIGINE</p> <p>Coltivato dalla nostra famiglia sin dagli anni 80.</p>	<p>ETÀ MEDIA DELLE VITI</p> <p>20 anni</p>
	<p>ZONA DI PRODUZIONE</p> <p>Sui Colli Berici, in zona collinare, nel comune di Alonte.</p>	<p>EPOCA DELLA VENDEMMIA</p> <p>Metà ottobre.</p>
	<p>TIPOLOGIA DEL TERRENO</p> <p>Il terreno è composto da roccia calcarea, ricca in ferro.</p>	<p>VINIFICAZIONE</p> <p>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.</p>
	<p>VITIGNI</p> <p>Cabernet Sauvignon 100%</p>	
<p>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</p> <p>Guyot</p>		

<p>CARATTERISTICHE ANALITICHE</p>	<p>ALCOOL SVOLTO</p> <p>12,5 % Vol.</p>
	<p>RESIDUO ZUCCHERINO</p> <p>4 g/l</p>
	<p>ACIDITÀ TOTALE</p> <p>5,3 g/l</p>

<p>ESAME ORGANOLETTICO</p>	<p>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.</p>
	<p>TEMPERATURA DI SERVIZIO</p> <p>16-18°C</p>
	<p>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</p> <p>Vino da abbinare a salumi e secondi a base di carne.</p>
	<p>BOTTIGLIA</p> <p>e 750 ml</p>



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.



	<p>VISTA</p> <p>Giallo verdolino brillante.</p>	<p>OLFATTO</p> <p>Note agrumate e leggera nota idrocarburaica.</p>	<p>GUSTO</p> <p>Fresco, minerale e leggere note floreali.</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

INFORMAZIONI TECNICHE	<p>ORIGINE</p> <p>Dalla Durella, vitigno autoctono dei Lessini di cui si ha testimonianza sin dal Medioevo.</p>	<p>ETÀ MEDIA DELLE VITI</p> <p>5 anni</p>
	<p>ZONA DI PRODUZIONE</p> <p>Sui Colli della Lessinia, in zona pedecollinare di origine vulcanica nel vigneto attiguo alla cantina.</p>	<p>EPOCA DELLA VENDEMMIA</p> <p>Prima metà di Ottobre</p>
	<p>TIPOLOGIA DEL TERRENO</p> <p>Terreni vulcanici, composti da tufo e basalto, ricchi di ferro, magnesio e altri microelementi.</p>	<p>VINIFICAZIONE</p> <p>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.</p>
	<p>VITIGNI</p> <p>Durella 100%</p>	<p>PRESA DI SPUMA</p> <p>Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.</p>
	<p>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</p> <p>Pergoletta</p>	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<p>ALCOOL SVOLTO</p> <p>12% Vol.</p>	ESAME ORGANOLETTICO	<p>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.</p>
	<p>RESIDUO ZUCCHERINO</p> <p>6 g/l</p>		<p>TEMPERATURA DI SERVIZIO</p> <p>8-10 °C</p>
	<p>ACIDITÀ TOTALE</p> <p>6,7 g/l</p>		<p>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</p> <p>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.</p>
	<p>BOTTIGLIA</p> <p>e 750 ml</p>		

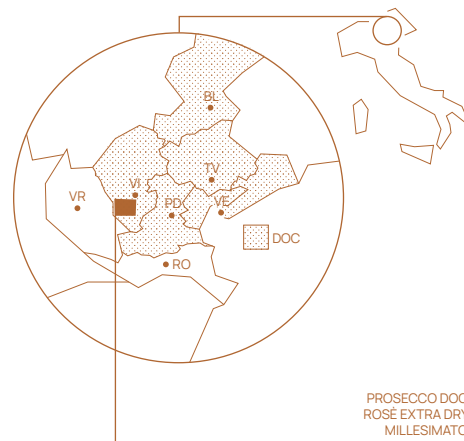


Prosecco Rosé

Prosecco DOC Rosé
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.



PROSECCO DOC
ROSÉ EXTRA DRY
MILLESIMATO

	VISTA Colore rosa cipria.	OLFATTO Fragola selvatica e rosa.	GUSTO Perlage persistente e ribes rosso.		PROSECCO Fresco acido Maturato Sepido Astringente Morbido Amaro Dolce Struttura Consistenza Persistenza
--	-------------------------------------	---------------------------------------------	----------------------------------------------------	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE

Glera e Pinot Nero coltivati nella zona di Lonigo.

ZONA DI PRODUZIONE

Nella zona DOC del Prosecco

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreni calcarei-argillosi.

VITIGNI

Glera 90%, Pinot Nero 10%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

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.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO

11,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

15 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

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

e 750 ml

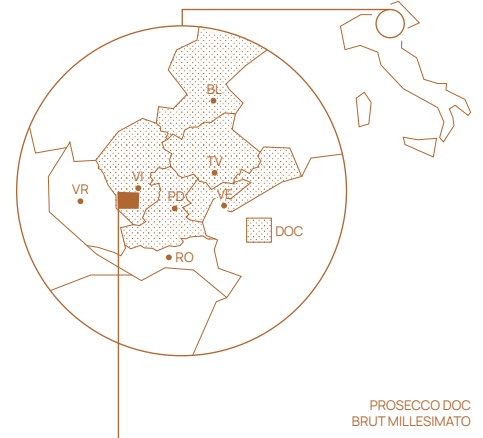


Prosecco

Prosecco DOC
Brut Millesimato



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



PROSECCO DOC
BRUT MILLESIMATO

	VISTA Giallo verdolino brillante.	OLFATTO Fiori di acacia e mela verde.	GUSTO Sapido e con una buona freschezza.		Fresco acido Maturato Sapidità Astringente Morbido Amaro Dolce Struttura Consistenza Persistenza

INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Vino prodotto dalla nostra famiglia dagli anni 90.	ETÀ MEDIA DELLE VITI 10 anni
	ZONA DI PRODUZIONE Nella zona del Prosecco DOC	EPOCA DELLA VENDEMMIA Prima settimana di Settembre
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Terreni alluvionali, con depositi di rocce vulcaniche e calcaree.	VINIFICAZIONE In bianco, su vasche di acciaio inox a temperatura di 18 °C.
	VITIGNI Glera 100%	PRESA DI SPUMA Tre mesi in autoclave, metodo Charmat.
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	



CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 11,5% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 8 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 5,9 g/l

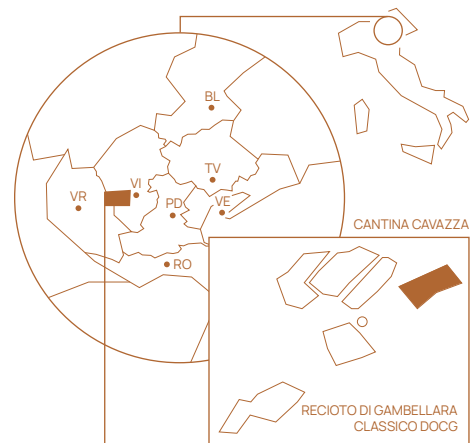
ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo verdolino brillante, perlage a grana fine e persistente; bouquet fragrante con sentori di fiori d'acacia e mela verde. Al palato risulta sapido, con una buona verticalità.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-10 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Eccellente come aperitivo, si adatta perfettamente a tutte le occasioni conviviali. Può essere consumato a tutto pasto.
	BOTTIGLIA e 750 ml / Magnum 1,5 l

Recioto di Gambellara DOCG

Vino
Spumante



I migliori grappoli di Garganega raccolti nei vigneti storici dell'azienda vengono fatti appassire in cassetine, Materia prima per questo spumante dolce che coniuga tradizione e innovazione.



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

INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE 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 I grappoli di Garganega, si ripongono in piccole cassette all'interno di appositi locali chiamati "fruttai", la cui caratteristica essenziale è di essere asciutti e ben aerati, per circa 3 mesi.
	VITIGNI Garganega 100%	PRESA DI SPUMA A seguito della prima fermentazione, si procede con il travaso in autoclave per la presa di spuma con metodo Charmat, affinamento sui lieviti per 2 mesi.
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Pergola veronese	
	ALTITUDINE 120-220 mt s.l.m.	
	ESPOSIZIONE Sud, sud-ovest	
	ETÀ MEDIA DELLE VITI 30 anni	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 12% Vol.
	RESIDUO ZUCCHERINO 90 g/l
	ACIDITÀ TOTALE 5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo dorato intenso, con riflessi ambrati. Al naso presenta aromi di mandorla, confettura di albicocche e frutta esotica. Al palato prevale la sensazione di dolcezza, con note di vaniglia e frutta candita.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Tradizionalmente si combina alla perfezione con dolci lievitati, oltre che Biscotteria in genere, formaggi stagionati o erborinati.
	BOTTIGLIA e 750 ml

