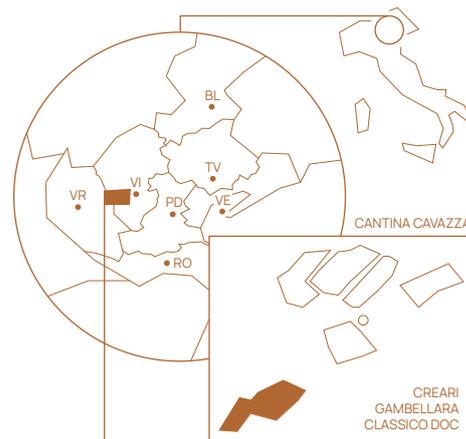
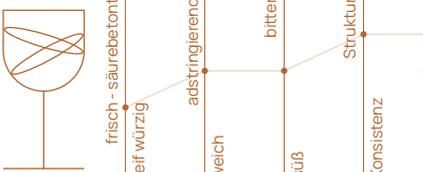


Der sortenreine Garganega unterstreicht die Besonderheiten der Subzone Creari. Durch die Mazeration auf den Schalen und den Ausbau auf der Hefe gewinnt der Wein an Komplexität.



	AUGE Goldgelbe Farbe.	NASE Reife Frucht und würzige Noten.	GAUMEN Mineralität und Frucht prägen das Bouquet und verleihen dem Wein eine gute Struktur.	
---	---------------------------------	--	---	---

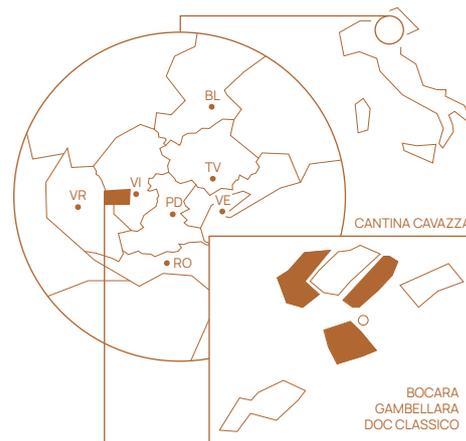
TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Der Wein wurde nach dem Hügel „Creari“ benannt.	REBDICHTE PRO HA 3.800
	BODENTYPOLOGIE Kalkhaltig	REBERTRAG PRO HA 80 dz
	REBSORTEN Garganega 100 %	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 30 Jahre
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Pergola Veronese	ZEITRAUM DER WEINLESE Die Spätlese erfolgt in der zweiten Oktoberhälfte mit Handlese und ausgewählten Trauben. Die Spätlese erfolgt in der zweiten Oktoberhälfte mit Handlese und ausgewählten Trauben.
	LAGE 240 m ü.d.M.	WEINBEREITUNG Die Trauben werden in Holzkisten zur Kellerei gebracht und in unsere Presse geladen. Die schonende Kelterung, die Temperaturkontrolle und der Einsatz von Inertgasen erlauben eine 48-stündige Mazeration des Mostes auf den Schalen. Die Gärung erfolgt dann bis zum Schluss in Edelstahlwannen.
	EXPOSITION nach Südwesten	ENTWICKLUNG UND VERFEINERUNG Er bleibt etwa 6 Monate auf seinem feinen Trub mit einer Batonnage im 2-wöchigen Rhythmus. Nach der Abfüllung reift der Wein ein weiteres Jahr in der Flasche.
	GRÖSSE DER REBFLÄCHE 2 ha	

LABORWERTE	EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 13 % vol.
	RESTZUCKER 2,5 g/l
	GESAMTSÄURE 5,6 g/l

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	Glänzendes Gelb mit goldenen Reflexen. Komplexer, mineralischer Duft mit üppigen Noten von reifen gelbfleischigen Früchten und Gewürzen wie Safran. Der Gaumen ist lang anhaltend mit einer anspruchsvollen Struktur.
	SERVIERTEMPERATUR 13 °C
	ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Optimal zu ersten Gängen aus Fisch und weißem Fleisch. Passt auch zur Fusionsküche.
	FLASCHE e 750 ml



Der Weingarten „Bocara“ ist einer der ersten, der von der Familie Cavazza erworben wurde. Die Trauben Garganega zeichnen sich durch ihr verführerisches Bouquet mit fruchtigen, mineralischen und vulkanischen Noten aus.



	AUGE Strohgelbe Farbe mit glänzenden Goldreflexen.	NASE Tropische Noten und zarte Nuancen von weißen Blüten.	GAUMEN Harmonisch ausgewogene tropische und mineralische Noten.	 <p>frisch - säurebetont reifwürzig adstringierend weich bitter süß Struktur Konsistenz Persistenz</p>
---	--	---	---	---

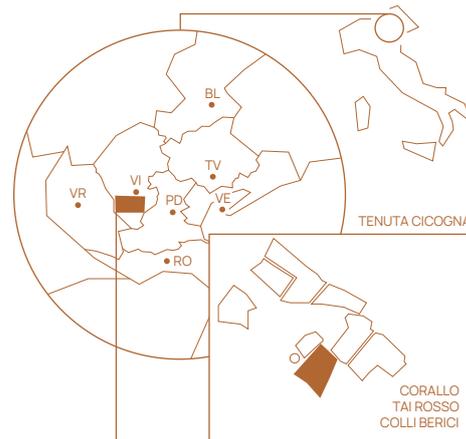
TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Der Wein wurde nach der Lage Bocara im Herzen der Hügellandschaft bei Selva di Montebello im klassischen Anbaugebiet Gambellara benannt.	REBDICHTE PRO HA 3.000
	BODENTYPOLOGIE Vulkanischer Boden aus Tuffstein und Basalt.	TRAUBENERTRAG PRO HA 90 dz
	REBSORTEN Garganega 100 %	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 25 Jahre
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Pergoletta Veronese und Guyot	ZEITRAUM DER WEINLESE Zweite Septemberhälfte, Handlese der besten Trauben, die in Kisten verpackt und in die Kellerei beim Weingarten gebracht werden.
	LAGE 150 m ü.d.M.	WEINBEREITUNG Die besten Trauben werden ausgewählt und in eine kleine Abbeermaschine gefüllt. Dann wird eine sanfte Pressung mit Kontrolle der Temperatur und der Inertgase durchgeführt. Die Gärung erfolgt in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks. Anschließend wird der Wein etwa vier Monate lang in Zementwanen verfeinert.
	EXPOSITION nach Südwesten	
	GRÖSSE DER REBFLÄCHE 6 ha	

LABORWERTE	EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 12,5 % vol.
	RESTZUCKER 3,5 g/l
	GESAMTSÄURE 5,8 g/l

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	Strohgelbe Farbe mit glänzenden goldenen Reflexen. Tropische Noten mit zarten Anklängen an weiße Blüten. Der Wein verdankt seine Eleganz den fruchtigen Noten und der Mineralität der Vulkanböden.
	SERVIERTEMPERATUR 10 - 12 °C
	ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Passt gut zu Fischrisotto, Gemüsecremesuppen und traditionellen Gerichten.
	FLASCHE e 750 ml



Dieser Cru wird aus den handverlesenen Trauben der Rebsorte Tai Rosso erzeugt. Der Name Corallo bezieht sich auf das Terroir in den Colli Berici, die aus Ablagerungen marinen Ursprungs entstanden sind, wo sich unsere Weingärten mit den Reben Tai Rosso befinden.



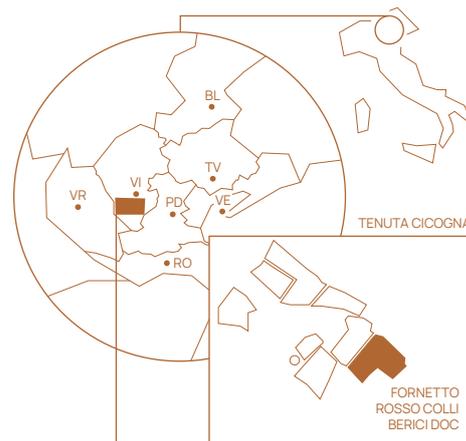
	AUGE Rubinrot mit violetten Reflexen.	NASE Der Wein Corallo duftet nach Rosen und Gewürzen.	GAUMEN Weiche Tannine mit den Noten roter Früchte.	
--	---	---	--	--

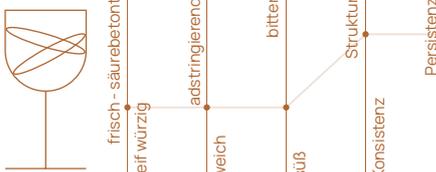
TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Der Name Corallo (Koralle) ist eine Hommage an die marinen Ursprünge unserer Colli Berici.	REBDICHTE PRO HA 5.200
	BODENTYPOLOGIE Die Entstehung des Bodens dieses Rebgartens ist der Emersion alter Meeresfelsen zu verdanken.	TRAUBENERTRAG PRO HA 90 dz
	REBSORTEN Tai Rosso 100 %	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 25 Jahre
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Guyot	ZEITRAUM DER WEINLESE Zweite Septemberhälfte.
	LAGE 150 - 180 m ü.d.M.	WEINBEREITUNG Diese Neuinterpretation des klassischen Tai Rosso wird einer 2-wöchigen Gärung auf den eigenen Schalen bei 24 °C unterzogen.
	EXPOSITION nach Süden	ENTWICKLUNG UND VERFEINERUNG 6 Monate in französischen Eichenfässern der dritten Passage. Abfüllung in Flaschen und weitere 6 Monate Ausbau.
	GRÖSSE DER REBFLÄCHE 1 ha	

LABORWERTE	EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 14 % vol.	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	Rubinrote Farbe mit kräftigen violetten Reflexen. Intensiver Duft von Rosen und Gewürzen. Am Gaumen betören Himbeer- und Brombeer-Noten, gestützt von elegantem Tannin.
	RESTZUCKER 3,2 g/l		SERVIERTEMPERATUR 16 - 18 °C
	GESAMTSÄURE 5,5 g/l		ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Sehr gut zu Kanincheneintopf
			FLASCHE e 750 ml

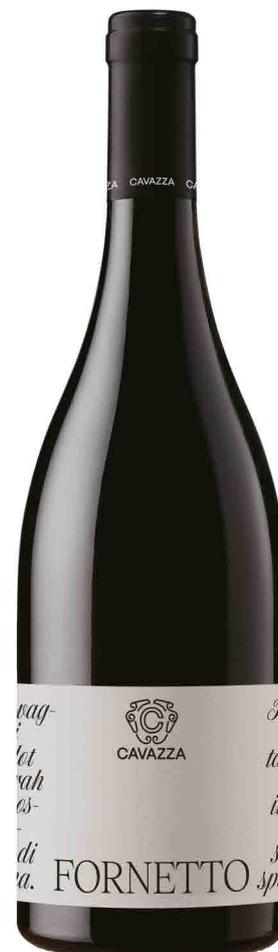


Eine Cuvée aus den Rebsorten Merlot und Syrah, die in unseren hügeligen Rebgrärten wachsen. Das weiche Tannin wird von würzigen Nuancen begleitet. Der Wein heißt „Fornetto“ wie die Straße, an der sich unsere Weinberge befinden.



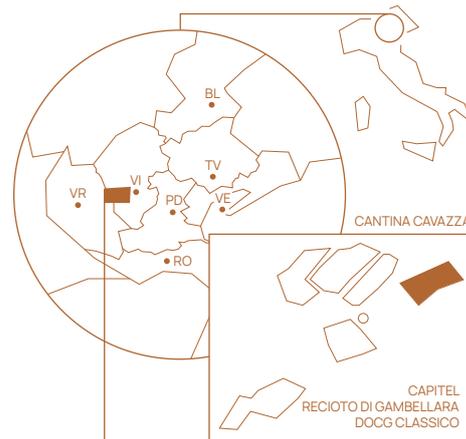
	AUGE Rot mit granatfarbenen Reflexen.	NASE Rote Früchte und Gewürze.	GAUMEN Balsamische Noten runden die Struktur des Weines ab.	
---	---	--	---	---

TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Südlich der Colli Berici zwischen den Gemeinden Alonte und Orgiano.	REBDICHTE PRO HA 4.800
	BODENTYOLOGIE Der Kalksteinboden ist reich an Eisen und Magnesium.	REBERTRAG PRO HA 85 dz
	REBSORTEN 60% Merlot, 25% Tai Rosso, 15% Syrah	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 15 Jahre
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Guyot	ZEITRAUM DER WEINLESE Anfang Oktober.
	LAGE 200 m ü.d.M.	WEINBEREITUNG 10 Tage lang Gärung auf den Schalen in temperaturkontrollierten Edelstahltanks bei 24 °C.
	EXPOSITION nach Süden, Südwesten	ENTWICKLUNG UND VERFEINERUNG Er reift 6 Monate lang in französischen 228-Liter-Fässern der dritten Passage. Abfüllung in Flaschen und weitere 6 Monate Ausbau.
	GRÖSSE DER REBLÄCHE 2,5 ha	



LABORWERTE	EFFEKTIVER ALKOHOLGEHALT 13,5 % vol.	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	Rot mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase Noten von schwarzen Johannisbeeren, Gewürzen und Tabak. Ausgewogener Körper mit Anklängen an Pflaume, Kirschkonfitüre und Harz.
	RESTZUCKER 4 g/l		SERVIERTEMPERATUR 16 - 18 °C
	GESAMTSÄURE 5,7 g/l		ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Optimal zu Schmorfleisch, Braten und Käse.
			FLASCHE e 750 ml / Magnum 1,5 l

Dieser Wein ist für uns eine teure Kindheitserinnerung. Deshalb verfolgen wir seinen Werdegang und hüten seine Geheimnisse, die von Generation zu Generation weitergegeben werden.



	AUGE Goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen.	NASE Aprikose und Karamell.	GAUMEN Gute Struktur und Weichheit mit dem Aroma von kandierten Früchten.	
--	---	---------------------------------------	---	--

TECHNISCHE INFORMATION	URSPRUNG Der Name „Capitel“ ist eine Hommage an das Votivkapittel in der Nähe unserer Weingärten. Die Trauben kommen aus dem klassischen Terroir der Rebsorte Gambellara.	ZEITRAUM DER WEINLESE Mitte September mit Handlese und Auswahl der besten Trauben unserer Rebgräten.
	BODENTYPOLOGIE Vulkanisch, kalkhaltig	APPASSIMENTO-VERFAHREN Nach alter Tradition werden die Trauben mit Schnüren zu „Pical“ (Dialektwort für Aufgehängte) verflochten, an der Decke befestigt und getrocknet. Die Trauben bleiben dort bis Januar des folgenden Jahres.
	REBSORTEN Garganega 100 %	WEINBEREITUNG Im Januar werden die Trauben in einer historischen Presse der Kellerei gekeltert.
	REBERZIEHUNGSSYSTEM Pergola Veronese	ENTWICKLUNG UND VERFEINERUNG Dann wird der Most in 228-Liter-Fässer aus französischer Eiche umgefüllt, wo seine Gärung beginnt. Er reift etwa ein Jahr lang auf dem Trub, um seine Struktur und das Aroma zu verbessern.
	LAGE 120 - 220 m ü.d.M.	
	EXPOSITION nach Süden, Südwesten	
	DURCHSCHNITTLICHES REBALTER 30 Jahre	

LABORWERTE	ALCOOL SVOLTO 13 % vol.	ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG	Intensive goldgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen. In der Nase Noten von Mandeln, Aprikosenkonfitüre und Karamell. Am Gaumen herrschen süße Nuancen von Vanille und kandierten Früchten vor.
	RESTZUCKER 170 g/l		SERVIERTEMPERATUR 10 - 12 °C
	GESAMTSÄURE 6,2 g/l		ALS BEGLEITER ZUM ESSEN Traditionell wird er zu trockenem Gebäck gereicht, aber auch gewagte Kombinationen mit Gänseleber und Blauschimmelkäse sind möglich.
			FLASCHE e 500 ml

