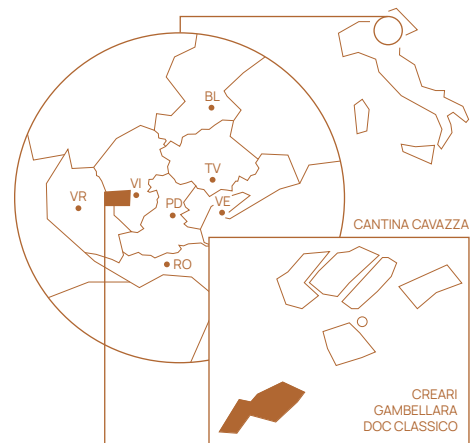


*Garganega in purezza,  
che evidenzia le peculiarità  
della sottozona di Creari.  
La macerazione sulle bucce  
e l'invecchiamento sui lieviti  
aggiungono complessità al vino.*



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

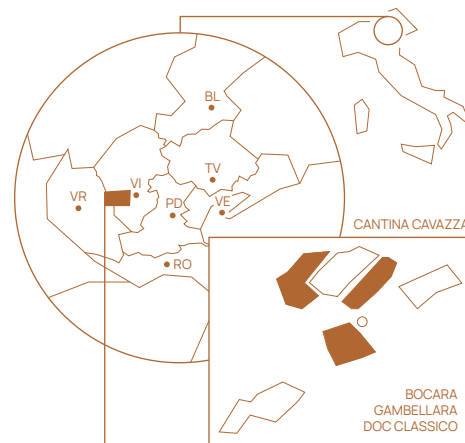
INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Il nome prende origine dall'omonima collina, chiamata appunto "Creari".	<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b> 80 q
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Calcareo	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 30 anni
	<b>VITIGNI</b> Garganega 100%	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> La vendemmia tardiva,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


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



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



	<p><b>VISTA</b></p> <p>Colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati.</p>	<p><b>OLFATTO</b></p> <p>Note tropicali e leggere note di fiori bianchi.</p>	<p><b>GUSTO</b></p> <p>Note tropicali si uniscono in modo armonico con le note minerali.</p>	 <p>Fresco acido Maturato Sepido Astringente Morbido Amaro Dolce Struttura Consistenza Persistenza</p>
---	--	--	--	---

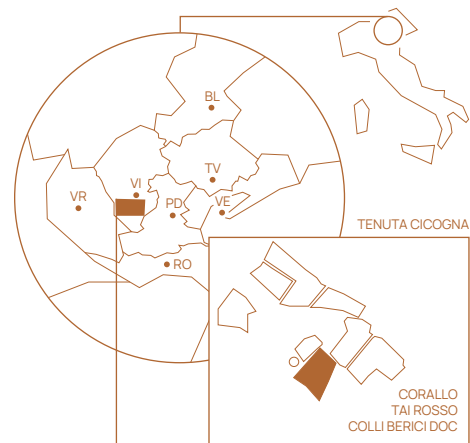
<p>INFORMAZIONI TECNICHE</p>	<p><b>ORIGINE</b></p> <p>Il nome prende origine dalla località Bocara, nella collina di Selva di Montebello, il cuore della zona classica del Gambellara.</p>	<p><b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b></p> <p>3.000</p>
	<p><b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b></p> <p>Vulcanico formato da strati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



<p>CARATTERISTICHE ANALITICHE</p>	<p><b>ALCOOL SVOLTO</b></p> <p>12,5% Vol.</p>
	<p><b>RESIDUO ZUCCHERINO</b></p> <p>3,5 g/l</p>
	<p><b>ACIDITÀ TOTALE</b></p> <p>5,8 g/l</p>

<p>ESAME ORGANOLETTICO</p>	<p>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.</p>
	<p><b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b></p> <p>10-12 °C</p>
	<p><b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b></p> <p>Si sposa bene con risotti a base di pesce, creme di verdura e piatti della tradizione.</p>
	<p><b>BOTTIGLIA</b></p> <p>e 750 ml</p>



*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.*



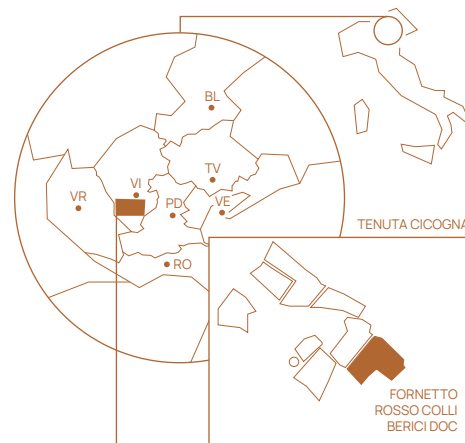
	<p><b>VISTA</b></p> <p>Dal colore rosso rubino, con riflessi violacei.</p>	<p><b>OLFATTO</b></p> <p>Aromi di rosa e spezie caratterizzano il Corallo.</p>	<p><b>GUSTO</b></p> <p>Il tannino è morbido ed accompagnato da note di frutta rossa.</p>	
---	--	--	--	---

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

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



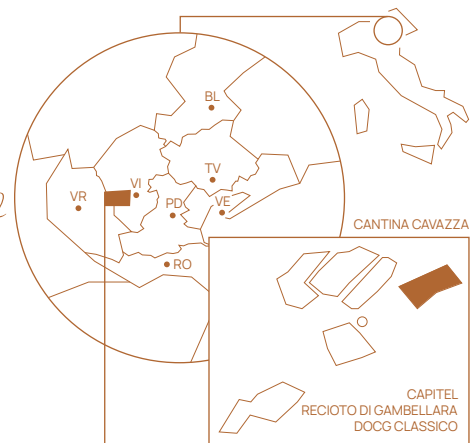
	<p><b>VISTA</b></p> <p>Rosso con riflessi granati.</p>	<p><b>OLFATTO</b></p> <p>Frutti rossi e spezie.</p>	<p><b>GUSTO</b></p> <p>Aromi balsamici completano la struttura del vino.</p>	
---	--	---	--	---

INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Nella parte meridionale dei Colli Berici tra i comuni di Alonte ed Orgiano.	<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b> 4.800
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Il terreno è composto da roccia calcarea, ricco di ferro, magnesio.	<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b> 85 q
	<b>VITIGNI</b> 60% Merlot, 25% Tai Rosso, 15% Syrah	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 15 anni
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Guyot	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Inizio ottobre
	<b>ALTITUDINE</b> 200 mt s.l.m.	<b>VINIFICAZIONE</b> Fermentazione sulle bucce per 10 giorni in serbatoi di acciaio inox, ad una temperatura controllata di 24 °C.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud, sud-ovest	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> Affinamento di 6 mesi in barrique di rovere da 228 lt francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per 6 mesi.
	<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b> 2,5 ha	

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



*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.*



	<b>VISTA</b> Giallo dorato, con riflessi ambrati.	<b>OLFATTO</b> Albicocca e caramello.	<b>GUSTO</b> Buona struttura e morbidezza, con aromi di frutta candita.	
--	--	--	--	--

INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Il nome "Capitel" è un omaggio al capitello votivo posto nei pressi dei nostri vigneti. Le uve provengono dalla zona classica del Gambellara.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Metà settembre, con raccolta a mano e selezione delle migliori uve dai nostri vigneti.
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Vulcanico, calcareo	<b>APPASSIMENTO</b> 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.
	<b>VITIGNI</b> Garganega 100%	
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Pergola veronese	<b>VINIFICAZIONE</b> La torchiatura avviene a Gennaio, utilizzando un torchio storicamente presente in cantina.
	<b>ALTITUDINE</b> 120-220 mt s.l.m.	<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b> 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.
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud, sud-ovest	
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 30 anni		

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 13% Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 170 gr/lit
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 6.2 gr/lit

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.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 10-12 °C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Tradizionalmente si combina con la pasticceria secca, ma si possono osare abbinamenti con il foie-gras ed i formaggi erborinati.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 500 ml

