



CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



Die Geschichte eines Weinberges seit 1928

Fast ein Jahrhundert ist vergangen, seit die erste Generation Cavazza-Winzer begann, das erste Kapitel unserer Geschichte zu schreiben.

Die Geschichte eines Weinberges, die gleichzeitig die Geschichte unserer Familie, die Geschichte eines Landes und die Geschichte eines Weines ist.

Herkunft ist bei Cavazza in Menschen verwurzelt, die miteinander verbunden sind, wie die Fruchtruten mit dem Rebstock.

Das ist es, was Cavazza einzigartig macht.

Deshalb haben wir eine Geschichte zu erzählen.

Und deshalb geht diese Geschichte weiter.

Giovanni, Francesco, Luigi, Giancarlo
Stefano, Andrea, Elisa, Elena, Mattia



Weinbaugebiete

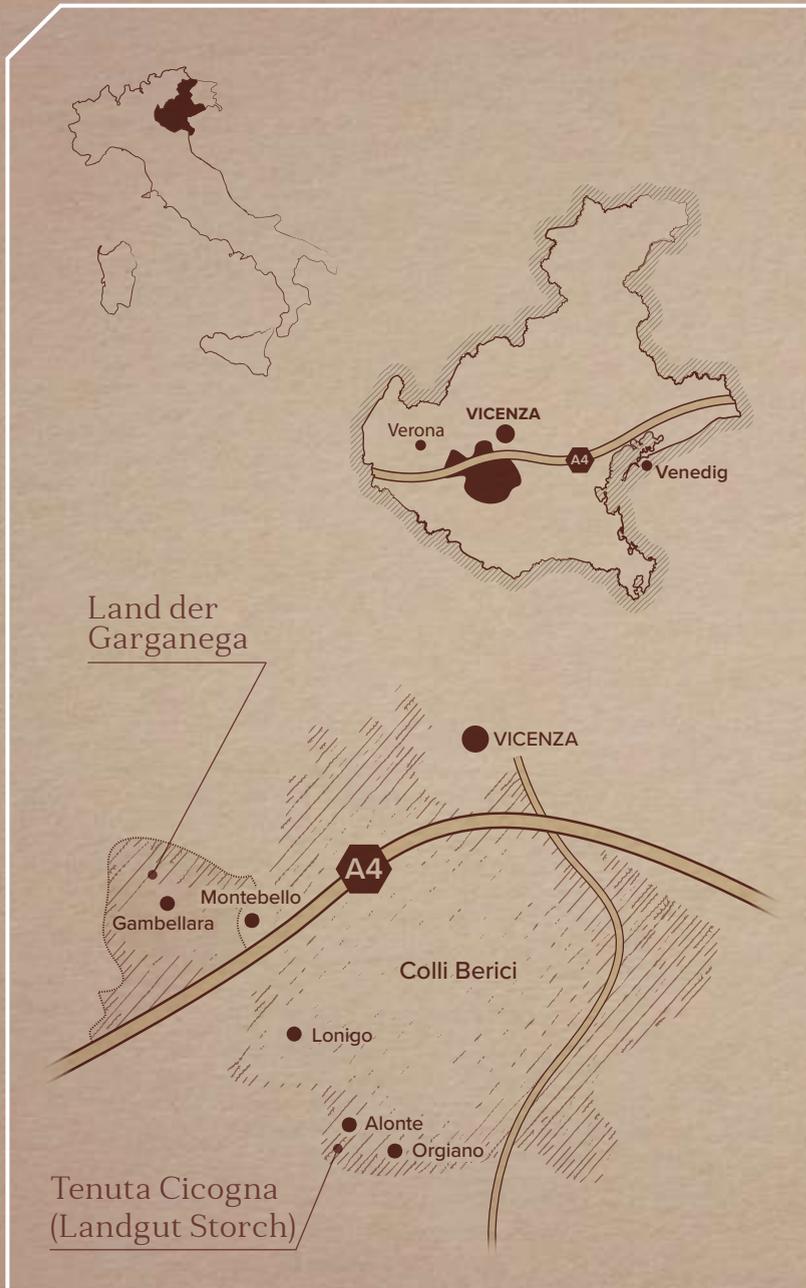
Generationen verändern sich, doch was bleibt, ist die Liebe zu unserem Land und seiner Erde. Deshalb sind wir bis heute ein landwirtschaftlicher Betrieb geblieben, der seine Trauben selbst anbaut und den daraus erzeugten Wein selbst abfüllt.

Unsere aktuell bestockte Rebfläche verteilt sich über zwei Gebiete, deren Terroir nicht unterschiedlicher sein könnte.

In Selva di Montebello, mitten im Herzen der Gambellara-Appellation, liegt unser Weingut. Hier erwarb Giovanni Cavazza 1928 den ersten Garganega-Weinberg. Seitdem wurden kleine Flächen, die ausschließlich mit autochthonen weißen Rebsorten bestockt sind, dazugekauft.

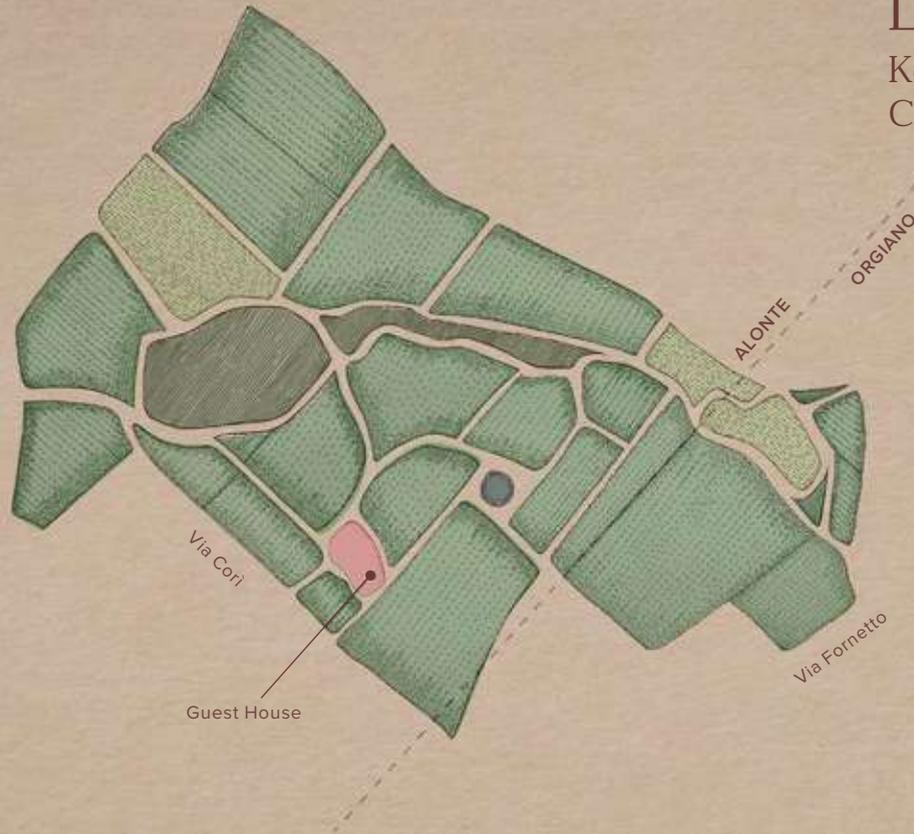
Unser Landgut, die Tenuta Cicogna, liegt knapp zehn Kilometer von unserem Weingut entfernt, eingebettet in die Berici-Hügel. Die Entscheidung, in den 80er-Jahren in die Colli Berici umzusiedeln, ist ein anschauliches Beispiel für die Experimentierfreude, die unsere Familie auszeichnet.

Inspiration für den Kauf des Landgutes war der Traum, Rotweine mit großem Entwicklungspotenzial zu erzeugen, die den einzigartigen Charakter der Berici-Hügel direkt ins Glas transportieren.



Landgut Tenuta Cicogna

Kontrollierte Herkunftsbezeichnung
Colli Berici



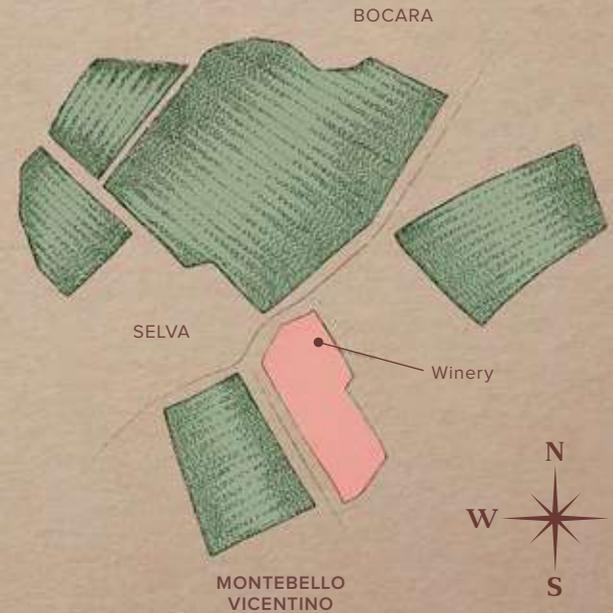
Via Cori
Guest House

ALONTE
ORGIANO

Via Fornetto

Land der Garganega

Kontrollierte Herkunftsbezeichnung
Gambellara



BOCARA

SELVA

Winery

MONTEBELLO
VICENTINO





Land der Garganega

Kontrollierte Herkunftsbezeichnung Gambellara

Das Weingut in Selva di Montebello liegt im Classico-Gebiet der Appellation Gambellara, umgeben vom Grün der Weinberge. Den Rebflächen, die wir seit Ende des Zweiten Weltkrieges gekauft haben, fühlen wir uns so eng verbunden, dass wir sie bei ihren Namen nennen: Bocara, Creari, Capitel und Selva.

Die unangefochtene Königin dieser Hügel ist die Garganega: Eine autochthone weiße Rebsorte, die sich seit ihrer Ansiedlung zur Römerzeit perfekt an diese Region angepasst hat. Unter einer Schicht aus schwarzem Basalt finden ihre knorrigen Wurzeln in den vulkanischen Böden eine große Auswahl der wertvollsten Nährstoffe: ein reiches Vorkommen an Eisen, Magnesium sowie weiterer Spurenelemente.

Ein Reichtum an Mineralien, der sich in unseren Weißweinen widerspiegelt und sie so einzigartig macht.





Die Tenuta Cicogna

Kontrollierte Herkunftsbezeichnung Colli Berici

Das Landgut der Familie, die Tenuta Cicogna, ist ein einzigartiges Stück Land mit einem außergewöhnlichen Charakter. Hier wechseln sich liebevoll gepflegte Rebzeilen mit wildem Baumbestand ab. Die Erde ist rot und pulvrig, durchsetzt von weißem Kalkgestein und Meeresfossilien, die das Alter dieser Böden und ihre Evolutionsgeschichte belegen.

Eine Bodenbeschaffenheit, die sich besonders für den Anbau roter Rebsorten eignet. Historische Rebsorten der Colli Berici wie Cabernet, Tai Rosso und Carmenère reifen hier neben internationalen Rebsorten wie Syrah. Verwöhnt vom warmen, regenarmen Mikroklima, begleiten wir die Reben bei jedem Schritt in ihrem Vegetationszyklus während der gesamten zwölf Monate des Jahres. Vom Rebschnitt über die Grüne Lese bis zur Traubenselektion und Handlese, um nur einige wenige der wesentlichen Arbeitsschritte im Weinjahr zu nennen.

Das Resultat unseres stetigen Strebens nach höchster Qualität ist eine Linie von Rotweinen, die ein unverfälschter Ausdruck des Bodes ist, auf dem sie wächst: kräftig, mineralisch und von großer Wirkung.







Das Weingut

Das Weingut in Selva di Montebello war früher auch das Zuhause unserer Familie, in dem unsere Vorfahren zur Welt gekommen und aufgewachsen sind.

Heute sind alle Räumlichkeiten vollkommen auf unsere Trauben ausgerichtet. Vom Bereich der Vinifikation über den Trockenboden, wo die Trauben auf natürliche Weise trocknen, bis zum unterirdischen Keller, in dem der Wein in Barriques aus französischer Eiche ruht.

Hier verbinden sich Geschichte und Tradition mit modernster Technologie. Einzigartige, unnachahmliche Handwerkskunst erreicht mithilfe von Innovation ihre Vollendung. Und wie unsere Reben, bekommen auch wir Energie von der Sonne: Dank einer Photovoltaikanlage, die es uns ermöglicht, mit sauberer Energie und ohne jegliche Schadstoffemissionen zu arbeiten, ist unser Weingut seit 2010 komplett autark.





CICOGNA

Hinter jedem dieser Etiketten verbirgt sich ein einzigartiger Wein. Handgelesene, selektionierte Trauben, gereift an sorgfältig gebundenen Guyot-Bögen, verfeinert in Barriques aus bester französischer Eiche. Die Cicogna-Linie ist die Essenz eines außergewöhnlichen Terroirs und unserer hundertjährigen önologischen Erfahrung.

Ein Weinbauprojekt, das vor über 30 Jahren ins Leben gerufen wurde und nur ein Ziel hat: maximale Qualität.



CABERNET CICOGNA

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Cabernet Colli Berici DOC.

Rebsorte: Cabernet Sauvignon, angebaut in den Berici-Hügeln, deren Böden von Sandstein und Kalk geprägt sind.

Anbau & Lese: Grüne Lese, Handlese und Selektion der Trauben Mitte Oktober.

Vinifizierung: Auf den Schalen vergoren und zwölf Monate in französischen Barriques gereift.

MERLOT CICOGNA

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Merlot Colli Berici DOC.

Rebsorte: Merlot, angebaut in den Berici-Hügeln, deren Böden von Sandstein und Kalk geprägt sind.

Anbau & Lese: Grüne Lese, Handlese und Selektion der Trauben Anfang Oktober.

Vinifizierung: Auf den Schalen vergoren und zwölf Monate in französischen Barriques gereift.

SYRAH CICOGNA

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Syrah Veneto IGT.

Rebsorte: Syrah, angebaut in den Berici-Hügeln, deren Böden von Sandstein und Kalk geprägt sind.

Anbau & Lese: Grüne Lese, Handlese und Selektion der Trauben Anfang Oktober.

Vinifizierung: Auf den Schalen vergoren und zwölf Monate in französischen Barriques gereift.

SAN MARTINO CICOGNA

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Rosso Passito Veneto IGT.

Rebsorte: Merlot, angebaut in den Berici-Hügeln, deren Böden von Sandstein und Kalk geprägt sind.

Anbau & Lese: Grüne Lese, Handlese und Selektion der Trauben Anfang Oktober.

Vinifizierung: Die Trauben werden auf natürliche Weise für einen Monat in kleinen Holzkisten getrocknet und danach auf den Schalen vergoren. Der Wein reift 18 Monate in französischen Barriques.

A black and white photograph of a hand selecting a wooden letter block from a collection of various letters and a typewriter keyboard. The hand is positioned in the upper right, reaching towards a large letter 'R'. The background is filled with numerous other wooden letter blocks of various shapes and sizes, some of which are scattered around the hand. In the bottom left corner, a portion of a typewriter keyboard is visible, showing several keys. The entire scene is framed by a white border with a slight shadow effect.

SELEZIONI

Diese Weine sind das Konzentrat fünf besonders hochwertiger Lagen im Herzen der Appellationen Gambellara und Colli Berici.

Sie bringen die Qualität und Einzigartigkeit des Terroirs dieser fünf Weltklasse-Lagen, in denen seit mehr als hundert Jahren Weinbau betrieben wird, optimal zum Ausdruck.



BOCARA

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Gambellara Classico DOC

Rebsorte: Garganega, autochthone Rebsorte aus dem vulkanischen Hügelland rund um die kleine Stadt Gambellara.

Anbau & Lese: Grüne Lese, Handlese und Selektion der Trauben in der zweiten Septemberhälfte.

Vinifizierung: Die entrappten Beeren werden sanft gepresst und ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks ausgebaut.

CORI

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Chardonnay Veneto IGT

Rebsorte: Chardonnay, angebaut in den Berici-Hügeln, deren Böden von Sandstein und Kalk geprägt sind.

Anbau & Lese: Grüne Lese, Handlese und Selektion der Trauben Anfang September.

Vinifizierung: Die entrappten Beeren werden sanft gepresst und ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks ausgebaut. Ohne Zusatz von Schwefel.

CREARI

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Gambellara Classico DOC

Rebsorte: Garganega, autochthone Rebsorte aus dem vulkanischen Hügelland rund um die kleine Stadt Gambellara.

Anbau & Lese: Grüne Lese, Handlese und Selektion der Trauben Anfang Oktober.

Vinifizierung: 36 Stunden Maischestandzeit und sechs Monate Hefekontakt. Der Ausbau erfolgt in Edelstahltanks.

CORALLO

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Tai Rosso Colli Berici DOC

Rebsorte: Tai Rosso, autochthone Rebsorte aus den Hügeln der Colli Berici, deren Böden von Sandstein und Kalk geprägt sind.

Anbau & Lese: Grüne Lese, Handlese und Selektion der Trauben in der zweiten Septemberhälfte.

Vinifizierung: Auf den Schalen vergoren und sechs Monate in französischen Barriques, in dritter Belegung, gereift.

FORNETTO

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Rosso Veneto IGT

Rebsorte: Merlot, Tai Rosso, Syrah aus den Hügeln der Colli Berici, deren Böden von Sandstein und Kalk geprägt sind.

Anbau & Lese: Grüne Lese, Handlese und Selektion der Trauben Anfang Oktober.

Vinifizierung: Auf den Schalen vergoren und sechs Monate in französischen Barriques, in dritter Belegung, gereift.



CLASSICI

Tiefverwurzelt in der Geschichte und im Boden des Veneto, sind diese Weine authentische Botschafter des Charakters der Region und ihrer Rebsorten.

Sortenrein gekeltert, transportieren diese Weine die typischen Eigenschaften der einzelnen Rebsorten im Zusammenspiel mit dem Terroir direkt ins Glas und geben ein unverfälschtes Zeugnis des Bodens und der Geschichte der Region.

Hier verbinden sich moderne Technik und traditionelles Winzerhandwerk aufs Beste.



GAMBELLARA

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Gambellara Classico DOC

Rebsorte: Garganega, autochthone Rebsorte aus dem vulkanischen Hügelland rund um die kleine Stadt Gambellara.

Vinifizierung: Saft gepresst und ohne Schalen in Edelstahltanks ausgebaut.

PINOT GRIGIO

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Pinot Grigio delle Venezie DOC

Rebsorte: Pinot Grigio aus den Berici-Hügeln.

Vinifizierung: Saft gepresst und ohne Schalen in Edelstahltanks ausgebaut.

TAI ROSSO

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Tai Rosso Colli Berici DOC

Rebsorte: Tai Rosso, autochthone Rebsorte aus den Berici-Hügeln.

Vinifizierung: Kurze Mazeration auf den Schalen, in Edelstahltanks ausgebaut.

CABERNET

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Cabernet Veneto IGT

Rebsorte: Cabernet Sauvignon aus den Berici-Hügeln.

Vinifizierung: Auf den Schalen vergoren und in Edelstahltanks ausgebaut.

MERLOT

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Merlot Veneto IGT

Rebsorte: Merlot aus den Berici-Hügeln.

Vinifizierung: Auf den Schalen vergoren und in Edelstahltanks ausgebaut.



SPUMANTI

Schaumweine mit eigenständigem Charakter, deren hauchzarte Perlage die individuelle Persönlichkeit jedes einzelnen hervorhebt.

Das feine Mousseux betont den pulsierenden Charakter dieser Weine: lebendig und schäumend, mild und raffiniert zugleich.

Die Auswahl reicht vom geschichtsträchtigen Soelio bis zum modernen Prosecco und bietet den passenden Tropfen für jeden Anlass.



PROSECCO

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Prosecco Spumante DOC

Rebsorte: Glera aus dem Gebiet am Fuße der Berici-Hügel.

Vinifizierung: Die entrappten Beeren werden sanft gepresst und ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks ausgebaut. Die zweite Fermentation findet im Drucktank statt (Charmat-Methode), wo der Wein drei Monate auf der Hefe liegt.

DURELLO

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Lessini Durello Spumante DOC

Rebsorte: Durella, autochthone Rebsorte aus dem vulkanischen Hügelland am Fuße der Lessiner Berge.

Vinifizierung: Die entrappten Beeren werden sanft gepresst und ohne Schalen bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks ausgebaut. Die zweite Fermentation findet im Drucktank statt (Charmat-Methode), wo der Wein drei Monate auf der Hefe liegt.

SOELIO

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Spumante dolce (süßer Schaumwein)

Rebsorte: Garganega, autochthone Rebsorte aus dem vulkanischen Hügelland rund um die kleine Stadt Gambellara.

Vinifizierung: Die Trauben werden auf natürliche Weise für drei Monate in kleinen Holzkisten getrocknet und danach auf den Schalen vergoren. Die zweite Fermentation findet im Drucktank statt (Charmat-Methode), wo der Wein sechs Monate auf der Hefe liegt.



FRIZZANTI

Ein Feuerwerk kleiner, spritziger Bläschen. Das Geheimnis der Perlweine von Cavazza ist die perfekte Balance von Tradition und Fortschritt. Sie begeistern mit ihrem frischen Geschmack und verleihen jedem Anlass einen Spritzer lässigen Glamour.



TREDICI

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Bianco Frizzante (weißer Perlwein)

Rebsorte: Chardonnay und Garganega aus dem vulkanischen Hügelland rund um die kleine Stadt Gambellara.

Vinifizierung: Die entrappten Beeren werden sanft gepresst und ohne Schalen in Edelstahltanks ausgebaut. Charmat-Methode.

SOLO PER NOI!

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Bianco Frizzante sui lieviti (weißer Perlwein auf der Hefe gereift)

Rebsorte: Durella und Garganega, zwei autochthone Rebsorten aus dem vulkanischen Hügelland rund um die kleine Stadt Gambellara.

Vinifizierung: Die zweite Fermentation erfolgt in der Flasche auf den natürlichen Hefen. Der Frizzante wird nicht filtriert.

PROSECCO

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Prosecco Frizzante DOC

Rebsorte: Glera aus dem Gebiet am Fuße der Berici-Hügel.

Vinifizierung: Die entrappten Beeren werden sanft gepresst und ohne Schalen in Edelstahltanks ausgebaut. Die zweite Fermentation findet im Drucktank statt (Charmat-Methode).



PASSITI

Süßweine aus getrockneten, sehr reifen Trauben, so süß wie die Erinnerungen an die Menschen, mit denen sie untrennbar verbunden sind. Tief verwurzelt in unserer Familien- und Weinbaugeschichte, sind sie das Ergebnis althergebrachter Trocknungsmethoden und Produktionsgeheimnisse, die von Generation zu Generation innerhalb unserer Familie weitergeben werden.



DULCIS

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Bianco Passito Veneto IGT

Rebsorte: Moscato-Trauben aus den Berici-Hügeln.

Anbau & Lese: Handlese und manuelle Selektion Anfang September.

Vinifizierung: Nach einer natürlichen zweimonatigen Trocknungszeit in kleinen Holzkisten werden die Beeren schonend manuell gepresst, bevor der Wein für drei Monate in Edelstahltanks reift.

CAPITEL

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Recioto di Gambellara Classico DOCG

Rebsorte: Garganega, autochthone Rebsorte aus dem vulkanischen Hügelland rund um die kleine Stadt Gambellara.

Anbau & Lese: Handlese und manuelle Selektion Mitte September.

Vinifizierung: Die Beeren werden auf natürliche Weise für fünf Monate nach der traditionellen Picai-Methode, bei der die Trauben mit einer Schnur zusammengebunden und aufgehängt werden, getrocknet. Es folgt eine schonende manuelle Pressung, bevor der Wein zwölf Monate in Barriques aus französischer Eiche reift.

SELVA

Klassifizierung & Herkunftsbezeichnung: Gambellara Vin Santo Classico DOC

Rebsorte: Garganega, autochthone Rebsorte aus dem vulkanischen Hügelland von Gambellara.

Anbau & Lese: Handlese und manuelle Selektion Mitte September.

Vinifizierung: Die Beeren werden auf natürliche Weise für sieben Monate nach der traditionellen Picai-Methode, bei der die Trauben mit einer Schnur zusammengebunden und aufgehängt werden, getrocknet. Es folgt eine schonende manuelle Pressung, bevor der Wein drei Jahre in Barriques aus französischer Eiche reift.







Cavazza
Contrada Selva, 22
Montebello Vicentino
Vicenza - Italien
T. +39 0444 649166
info@cavazzawine.com



cavazzawine.com