



CONTE ZARDI

Lo storico Lucio Gambi scrisse che "la romagnolità, è in primo luogo uno stato d'animo, un'isola del sentimento, un modo di vedere e di comportarsi", da definire non con limiti fisici o amministrativi bensì attraverso i comportamenti umani, come quell'area in cui, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua.

The historian Lucio Gambi wrote that "romagnolity is primarily a state of mind, an island of feeling, a way of seeing and behaving", to be defined not with physical or administrative limits but rather through human behaviour, such as an area in which, asking for a drink, the spontaneous offer is wine and not water.

DENOMINAZIONE – Denomination

Sangiovese Rubicone I.G.P.

UVAGGIO – Grapes

85% Sangiovese - 15% Malbo Gentile

FERMENTAZIONE – Fermentation

Macerazione sulle bucce a temperatura controllata (28°); in seguito sottoposto a fermentazione malolattica. *Maceration on the skins at controlled temperature (82°F), then subjected to malolactic fermentation.*

AFFINAMENTO – Ageing Process

In tonneaux per 18 mesi.

In big oak barrels (tonneaux) for 18 months

TITOLO ALCOLOMETRICO - Alcohol by Volume

15% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO – Sugar Residual

14,00 g/lt

TAPPO – Cork

BRIO (DIAM)



CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

Bottle Capacity and Gross Weight

0,75 lt. (Retrò) – 1500 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE - Cases/bottles for pallet

100 / 600

DIMENSIONI DELLA SCATOLA – Case Dimensions

Base 31 x 26 cm - height 17,5 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA – Case Gross Weight

9,50 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET – Pallet Dimensions

Base 80 x 120 cm - height 187cm

PESO LORDO DEL PALLET – Pallet Gross Weight

970 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA – Bottle EAN Code

8034125520909

CODICE EAN SCATOLA – Case EAN Code

8034125520916

Un trionfo di profumi e sapori, in cui le note fruttate emergono in tutta la propria succulenza, supportate da una intrigante nota speziata di pepe e chiodo di garofano. Pieno, caldo e gentilmente tannico, Caveja si offre come ottimo abbinamento per pranzi e cene all'insegna della tradizione romagnola, in cui trionfano pasta all'uovo fatta in casa, carni rosse e saporiti affettati.

A triumph of perfumes and flavours, in which the fruity notes emerge in all their succulence, supported by an intriguing spicy note of pepper and cloves. Full, warm and gently tannic, Caveja offers itself as a perfect companion for lunches and dinners under the banner of Romagnol tradition, in which the home-made egg pasta, the red meats and the sliced savoury meats reign suprem.



TENUTE D'ITALIA
Eccellenze Enologiche Italiane



DECANTER WORLD WINE AWARD 2016
COMMENDED



4th ASIA WINE TROPHY 2016
GOLD MEDAL



EMILIA ROMAGNA DA BERE E DA
MANGIARE ED. 2017/2018
4 GRAPES



SELECTIONS MONDIALES DES VINS 2016
GOLD MEDAL



INTL. WINE AWARD MUNDUS VINI 2017
SILVER MEDAL



AWC VIENNA - INTL.WINE CHALLENGE
2016 - SILVER MEDAL
2017 - GOLD MEDAL
2019 - GOLD MEDAL



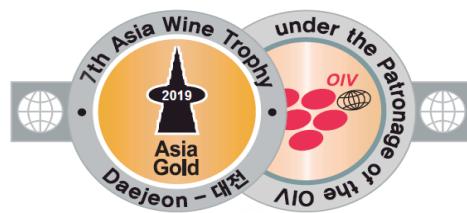
22nd BERLIN WINE TROPHY 2018
GOLD MEDAL



CONCORSO ENOLOGICO INT. CITTA' DEL VINO
2019 - GOLD MEDAL

I VINI DI
VERONELLI

GUIDA ORO "I VINI DI VERONELLI"
2019 - 84 points
2020 - 83 points



7th ASIA WINE TROPHY 2019

GOLD MEDAL



8th ASIA WINE TROPHY 2020

GOLD MEDAL



ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"

2019 - 90 points

2020 - 90 points

2021 - 93 points



AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE 2020

SILVER MEDAL