Cavelli Davide Azienda Agricola

Kategorie: Cantine
Beschreibung der Aktivitäten: In den Lehren und Traditionen von gestern... die Qualität von heute. Wir befinden uns in Prasco, an der Straße nach Ovada. Nur wenige hundert Meter trennen den Talboden von den Gipfeln der Hügel, die zwar nicht sehr hoch, aber oft so steil sind, dass maschinelle Lese unmöglich ist.

„Wir ernten die Trauben noch immer wie früher, mit Schere und Muskelkraft“, erklärt Davide Cavelli und führt damit die Familientradition fort, die sein Urgroßvater Pietro vor über hundert Jahren begann. Der Betrieb erstreckt sich über rund elf Hektar, davon sind neun Hektar Rebfläche. Cavellis Weinproduktion begann 1907. Das Unternehmen hat sich stets an sorgfältige und gewissenhafte Verfahren gehalten, um Weine von höchster Qualität zu gewährleisten: Das Ergebnis sind strukturierte Weine wie der Ovada D.O.C.G. „Bricco Le Zerbe“, der aus alten Reben mit einem Ertrag von 40 Doppelzentnern pro Hektar gewonnen wird.

Der Weinkeller ist eine Mischung aus Moderne und Tradition, von den Fiberglas- und Stahltanks bis hin zu den Beton-Weinfässern.
Telefon: +39 0144 375.706
Telefon 2: +39 339 880.8130 **E-Mail:** cavellivini@libero.it

Links

http://www.cavellivini.com/