

SCAVI & RAY



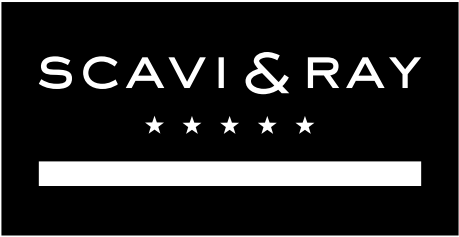
S C A V I



Ray



A Taste for every Story!







SCAVI & RAY
DIE WELT VON
SCAVI & RAY





HISTORIE DER BEGINN VON ETWAS GROSSEM

Wir schreiben das Jahr 1963, Joe Scavi und Carluccio Ray leben und arbeiten in New York. Sie betreiben eine florierende Werbeagentur mit namhaften Kunden aus der internationalen Fashion-Szene. Auf einer gemeinsamen Italienreise entdecken die beiden ein Weingut in der Provinz Treviso im Veneto und entscheiden sich dafür, hier ihr neues Unternehmen zu errichten. An diesem Ort pressen sie aus den, weißen Glera-Traubenbeeren ihren ersten, herrlich frischen, zart aromatischen und prickelnden Prosecco. Die Geburtsstunde der SCAVI & RAY Winery.

INNOVATIVE MARKENFÜHRUNG

Die Philosophie von SCAVI & RAY ist geprägt von kompromissloser Qualität, unvergleichlicher Frische und italienischer Impulsivität. Als Marke werden erlesene Hochwertigkeit mit innovativen Designs und einem authentischen italienischen Lifestyle vereint. Dazu setzt man bei SCAVI & RAY auf eine unverwechselbare Ästhetik mit vielen besonderen Details. So variieren die edlen Flaschen in ihren Ausführungen und stechen durch ihr charakterstarkes Design aus dem klassischen Wein- und Schaumwein-Sortiment heraus. Ein erfrischender Genuss für jeden Anlass.

AUF DEN BÜHNEN DER WELT

Heute ist SCAVI & RAY als italienische Premium-Marke Marktführer im Segment Prosecco. Sie verkörpert Genuss, Eleganz und italienisches Lebensgefühl. Die exzellente Verbindung der beiden Gründer zur glamourösen Fashion-Welt und zum Show-Business hat bis heute Bestand. SCAVI & RAY ist auf europäischen Fashion Weeks, hochkarätigen Red-Carpet-Veranstaltungen, internationalen VIP-Events sowie angesagten Sportevents, wie Reit- und Poloturnieren präsent.





AUS DEM VENETO DER URSPRUNG DES ORIGINALS

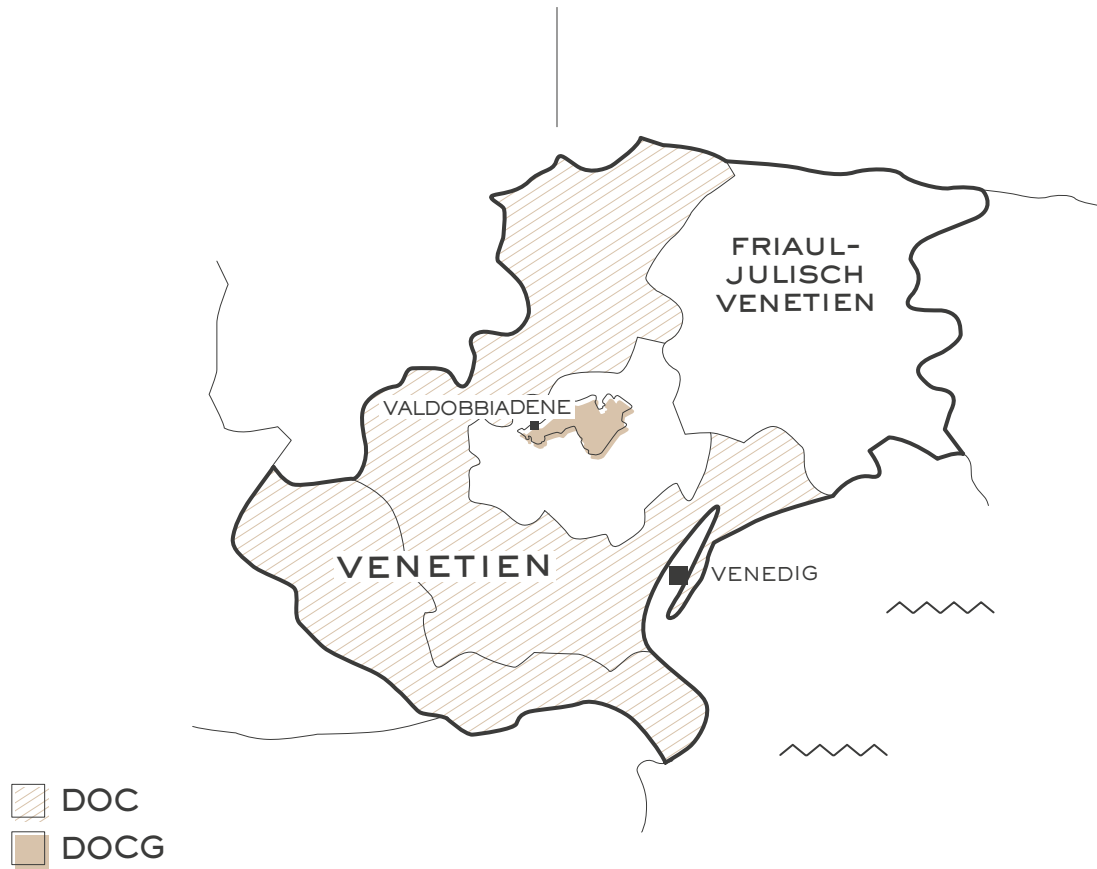
In der sonnigen Landschaft rund um Venedig erstrecken sich die Weinreben für hochwertige Prosecco-Kreationen. Hier werden seit vielen Jahrhunderten die Trauben von italienischen Winzern durch traditionelle Methoden angebaut. Ein Prosecco mit garantierter Ursprungsbezeichnung muss nach sehr präzisen Regeln entstehen, die streng kontrolliert werden. Anbau, Herstellung und Abfüllung sind klar an das Anbaugebiet Prosecco gebunden, einer Qualitätsregion in Veneto in Norditalien. Ausschließlich Perl-/Schaumwein, der aus dieser Region und die Regularien erfüllt, darf sich Prosecco nennen.

MIT GROSSER LEIDENSCHAFT FÜR DAS BESTE

Die Glera-Traubenbeeren für den SCAVI & RAY-Prosecco gedeihen an erstklassigen Reben in sonnendurchfluteter Landschaft. Die Trauben werden mit Passion, Hingabe und Sorgfalt gelesen. Das ist fester Bestandteil der Qualitätsphilosophie von SCAVI & RAY. Die Weinlandschaft im Veneto umfasst auf steinig und kalkhaltigen Böden gut 80.000 Hektar Rebfläche, damit ist es die drittgrößte italienische Weinbauregion. Hier herrschen ein besonderes Klima und sehr spezielle Bodenbeschaffenheiten – ideale Bedingungen für ein einzigartiges, atemberaubendes Aroma.

DOC

In der DOC-Region werden auf gut 20.250 Hektar
Produkte mit der zweithöchsten italienischen
Qualitätsstufe hergestellt.



DOCG

Die DOCG-Region ist ein kleines, auf 6.500 Hektar begrenztes Areal im Veneto.
Nur Produkte aus diesem Gebiet erhalten das begehrte DOCG-Siegel –
die höchste italienische Güteklasse.





DOC UND DOCG ORTE DER HÖCHSTEN QUALITÄT

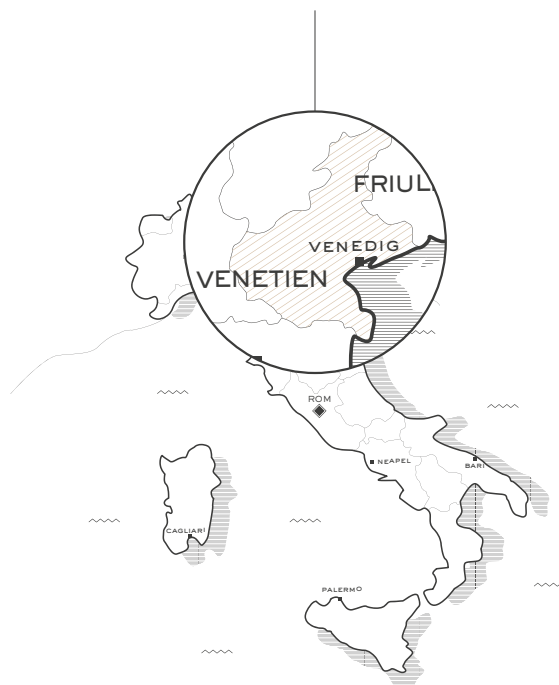
Traditionell muss ein Prosecco aus Glera-Trauben gekeltert werden. Dabei ist ein bis zu 15%iger Verschnitt mit anderen, genau definierten Trauben erlaubt. Alle verwendeten Trauben müssen jedoch aus dem jeweiligen DOC- bzw. DOCG-Gebiet stammen und bereits vor dem Pressen verschnitten werden. Nur ein Perl-/ Schaumwein mit mind. 85% der edlen Rebsorte Glera darf sich Prosecco nennen.

ZERTIFIZIERTE GÜTEKLASSEN

DOC und DOCG stehen für Ursprungsbezeichnungen für Weine aus Italien. DOC steht für *Denominazione di origine controllata*, was *kontrollierte Ursprungsbezeichnung* bedeutet. DOCG – *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* – bedeutet soviel wie *kontrollierter und garantierter Ursprung* und ist die höchste italienische Güteklasse für Weine.

GESCHÜTZTE ANBAUGEBIETE

Das DOC-Gebiet im Veneto umfasst ein Anbaugebiet von mehr als 24.000 Hektar. Innerhalb dieses Areals besteht auf ca. 6.500 Hektar zwischen den Gemeinden Conegliano und Valdobbiadene seit 2009 eine DOCG-Region. Ausschließlich Prosecco aus exakt diesem Gebiet erhält das begehrte DOCG-Siegel.





UNIQUE COLLECTION
PORTFOLIO
FÜR JEDEN ANLASS

Heute begeistert SCAVI & RAY die ganze Welt mit einzigartigen Markenerlebnissen.

Als Marktführer im Segment Prosecco wird die Expansion mit kreativer Qualität vorangetrieben. Dabei sind es nicht nur die prickelnden Schaumweine, sondern auch weitere italienische Klassiker wie Grappa, Lugana, Primitivo sowie die große Vielfalt an edlen Mix-Getränken, die geschmacklich und optisch Maßstäbe setzen.

MADE IN ITALY

Die gesamte SCAVI & RAY-Produktfamilie steht für italienische Lebensfreude und trinkfreudigen Genuss. Das breitgefächerte Sortiment wird dabei jeweils nach italienischer Tradition unter höchsten Qualitätsansprüchen hergestellt.



PRESTIGE PROSECCO UND SCHAUMWEINE





ITALIENISCHER PROSECCO
UND PERLWEINE



ALKOHOLFREIE SCHAUMWEINE



APERITIVE



ITALIENISCHE STILLWEINE



ITALIENISCHE SPIRITUOSEN



ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN





SCAVI & RAY
PRESTIGE
PROSECCO UND
SCHAUMWEINE



PROSECCO SPUMANTE DOC

PROFIL



Der SCAVI & RAY PROSECCO SPUMANTE DOC wird aus der weißen Rebsorte Glera gekeltert und stammt direkt aus dem geschützten Anbaugebiet des Veneto im Herzen Norditaliens. Die intensive Perlage resultiert aus dem langen Gärungsprozess, den die Glera-Trauben durchlaufen. Die Besonderheit dieses Produkts mit einem Alkoholgehalt von 11% Vol. offenbart sich durch den Mousseux mit sehr kleinen, feinen Kohlensäureperlen. Diese entstehen als Ergebnis der natürlichen zweiten Gärung im Tank. Ein extra trockenes Geschmackserlebnis – sauber am Gaumen, saftig, mit deutlich wahrnehmbarer Säure, dezenten Fruchtnoten, Zitrus, Apfel, leicht mineralisch und rauchig in der Nase.

SETTING



Der SCAVI & RAY PROSECCO SPUMANTE DOC macht auf jedem Parkett eine gute Figur. Sei es bei der Fashion Week, einem internationalen Red-Carpet-Event oder in den VIP-Logen der Bundesligisten.

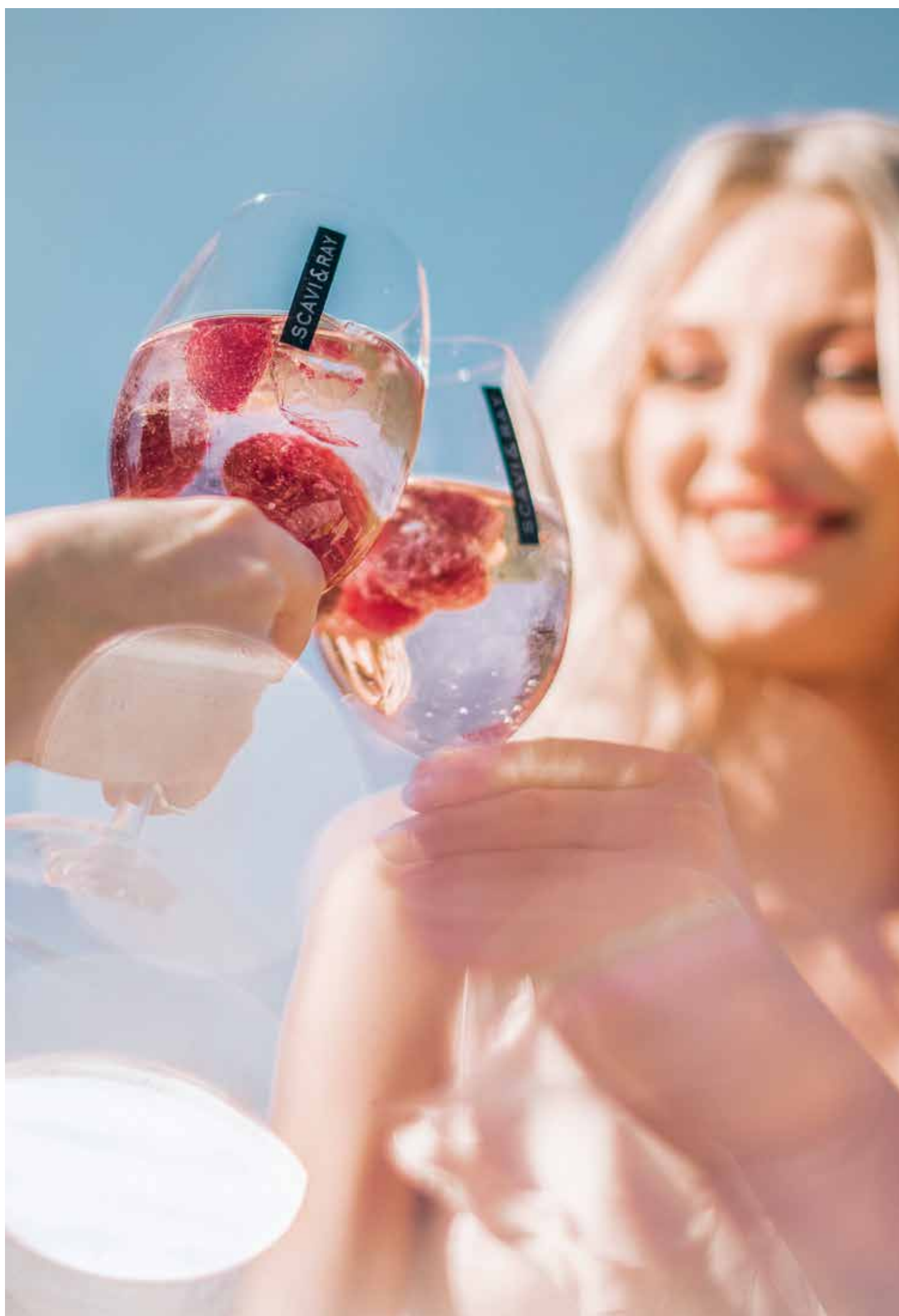


PERFECT SERVE

Der SCAVI & RAY PROSECCO SPUMANTE DOC zeigt sich pur von seiner besten Seite, serviert bei 8 bis 10 Grad Celsius in einem Prosecco-Glas. Aber auch auf Eis oder als Mixzutat in Schaumwein-Cocktails wie zum Beispiel Bellini, Hugo und Sprizz.



 FLASCHENFORM Collio VERSCHLUSS Naturkork	 REBSORTE 100% Glera	 FARBE Hellgelb mit grünen Reflexen	 GEBINDE 0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 11% Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL am Gaumen sauber, saftig, deutliche Süße, mittlere Dichte und Länge, feines Mousseux	 BUKETT dezente Frucht, Zitrusnote, Apfel, leicht mineralische und rauchige Note	GESAMTSÄURE 5,5 g/l	
		GESCHMACKSANGABE extra trocken	
		RESTZUCKERGEHALT 17 g/l	



ICE PRESTIGE SPUMANTE

PROFIL



Der SCAVI & RAY ICE PRESTIGE SPUMANTE ist ein edler Vino Spumante mit außergewöhnlich feiner Süße. Das Geheimnis dahinter ist der besondere Mix feinster weißer Trauben – 60% Glera und 40% Verduzzo. Die Liaison aus Eleganz im Geschmack und feinstem Duft nach exotischen Früchten kreiert ein Cuvée Prestige, das mit dem Anspruch geschaffen wurde, das Beste seiner Art zu sein. Die ausgesuchte Rebsortenmischung entfaltet einen fruchtigen Charakter, der an der Nase Noten von Birne, Apfel und Zitrus mit floralen Nuancen verbreitet. Sauber am Gaumen, saftig und dezent süß mit einer sehr feinen Perlage.

SETTING



Der internationale Jetset hat den SCAVI & RAY ICE PRESTIGE SPUMANTE als außergewöhnlich edles und zugleich unbeschwertes Genusserlebnis für sich entdeckt. Die extravagante weiße Flasche mit goldenen Akzenten ist ein optisches Highlight für erfrischend stilvolle Momente. Die perfekte Liaison von Glamour und Genuss!



PERFECT SERVE

Große Eiskwürfel in ein Weinglas geben und mit eisgekühltem SCAVI & RAY ICE PRESTIGE SPUMANTE aufgießen. Um das feine Aroma zu unterstreichen, eignen sich bestens Minze und rote Früchte wie Himbeeren oder Erdbeeren als Garnitur.



 FLASCHENFORM Collio VERSCHLUSS Naturkork	 REBSORTE Cuvée aus weißen Rebsorten: Glera (60 %), Verduzzo (40 %)	 FARBE Hellgelb mit grünen Reflexen	 GEBINDE  0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	 SERVIERTEMPERATUR unter 8 °C	 ALKOHOLGEHALT 10,5 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL am Gaumen sauber, saftig, dezente Süße, feine Perlage, mittlere Dichte und Länge	 BUKETT Birne, Apfel, florale Noten, Zitrus	GESAMTSÄURE 4,2 g/l	
		GESCHMACKSANGABE halbtrocken	
		RESTZUCKERGEHALT 37g/l	



PROSECCO SPUMANTE ROSÉ DOC

PROFIL



2019 hat das italienische Konsortium beschlossen, dass die weiße Proseccotraube Glera erstmalig mit einer roten Traube zu einem Prosecco Rosé verschnitten werden darf. Für den Prosecco Rosé existieren nun sogar noch strengere Regeln als beim *normalen* Prosecco. Demnach muss dieser immer in der aufwendigeren Spumante-Version hergestellt werden. Und außerdem muss der Prosecco Rosé, um den gewünscht hochwertigen Charakter zu garantieren, wenigstens 60 Tage reifen. Als weiteren Unterschied zu einem weißen Prosecco muss ein Prosecco Rosé mindestens 85 % Glera und 10 % Pinot Nero (Pinot Noir/Spätburgunder) enthalten.

Der SCAVI & RAY PROSECCO SPUMANTE ROSÉ DOC ist einer der Ersten auf dem deutschen Markt. Er besteht zu 88% aus der Glera sowie zu 12 % aus der Pinot Nero und zeichnet sich durch eine typische hellrosa Farbe mit leichten violetten Reflexen sowie einer feinen Perlage aus. Der Duft ist geprägt von Zitrusnoten, grünem Apfel, Birne, Himbeer- und Granatapfelnoten.

SETTING



Der SCAVI & RAY PROSECCO SPUMANTE ROSÉ DOC besticht mit einer Leichtigkeit, die ihn zum idealen Begleiter zu allen festlichen Anlässen macht. Als Aperitif akzentuiert er feierlich jedes sommerliche Ambiente.



PERFECT SERVE

Der SCAVI & RAY PROSECCO SPUMANTE ROSÉ DOC ist ein echter Allrounder und zeigt sich pur von seiner erlesensten Seite. Am besten serviert bei 8 bis 10 Grad Celsius in einem Prosecco-Glas.



 FLASCHENFORM Collio VERSCHLUSS Naturkork	 REBSORTE 88% Glera, 12% Pinot Nero	 FARBE Hellrosa mit leicht violetten Reflexen	GEBINDE  0,2l 0,75l 1,5l 3,0l	
	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 11% Vol.	GESAMTSÄURE 5,5g/l GESCHMACKSANGABE brut RESTZUCKERGEHALT 10g/l	
 GESCHMACKSPROFIL Sauer, saftig und frisch mit gut eingebundener Kohlensäure, Birne, Apfel, Zitrus, leicht florale Noten im Hintergrund, brut		 BUKETT Feine Frucht, Zitrusnoten, reife Birne, grüner Apfel, dezente Himbeere und Granatapfel		



PROSECCO SUPERIORE DOCG

PROFIL



Der herrliche Landstrich zwischen Conegliano und Valdobbiadene wurde 2009 zur DOCG-Region ernannt. Nur Prosecco aus diesem Gebiet erhält das nach strengen Richtlinien vergebene DOCG-Siegel. Auf ca. 6.500 Hektar gedeihen dort die Rebsorten unter optimalen klimatischen Bedingungen. Der einzigartige Charakter ist ein Ergebnis der großen Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht, die in dieser Gegend herrscht. Die handverlesenen Trauben überzeugen mit aufregender Frische, feinperligem Geschmack und glänzen durch das perfekt balancierte Cuvée aus 85 % Glera- und 15 % Chardonnay-Trauben. Sauber in der Nase mit feiner Frucht, Apfel, Birne, Zitrus- sowie leicht floralen Noten, auch dezente Anklänge von Kräuterwürze, Honig und Haselnuss. Am Gaumen schmeckt dieser Prosecco der höchsten Qualitätsstufe sehr sauber, überzeugt mit einem guten Mousseux bei mittlerer Dichte und Länge und sorgt so für formvollendeten Genuss.

SETTING



Ein perfekt abgestimmter Aperitif, der sehr gut zu Suppen mit Hülsen- oder Meeresfrüchten, zu Pastagerichten mit feinen Fleischsaucen, frischen Käsesorten und weißem Fleisch wie Geflügel passt. Die ideale Wahl für besondere Anlässe!



PERFECT SERVE

Um den exquisiten Geschmack vollumfänglich zu erleben, empfiehlt sich der pure Genuss des SCAVI & RAY PROSECCO SUPERIORE DOCG bei 8 bis 10 Grad Celsius in einem SCAVI & RAY-Prosecco-Glas. Natürlich glänzt er auch auf Eis.



 FLASCHENFORM Collio	 REBSORTE 85% Glera, 15% Chardonnay	 FARBE Hellgelb mit grünen Reflexen	 GEBINDE  0,2l  0,75l  1,5l  3,0l		
 VERSCHLUSS Naturkork	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C		 ALKOHOLGEHALT 11% Vol.		
 GESCHMACKSPROFIL am Gaumen sauber, gutes Mousseux, mittlere Dichte und gute mittlere Länge, feine Frucht und florale Noten	 BUKETT sauber, feine Frucht, Apfel, Birne, Zitrusnoten, leicht florale Noten, dezente Kräuterwürze, Honig, Haselnuss		GESAMTSÄURE 5,8 g/l		
			GESCHMACKSANGABE extra trocken		
		RESTZUCKERGEHALT 17 g/l			



MOMENTO D'ORO

PROFIL



Der SCAVI & RAY MOMENTO D'ORO steht für luxuriösen Genuss von hoher Qualität und unvergessliche Momente. Dieser Premium-Schaumwein zeigt sich als spritziges und lebendiges Cuvée. Er überzeugt als harmonische Komposition und garantiert ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Das vielseitige Cuvée duftet nach frischem Apfel und Birne mit leichten Anklängen von floralen, würzigen und rauchigen Noten. Am Gaumen schmeckt er sauber und saftig mit einer milden Säure und ordentlichem Mousseux bei einem Alkoholgehalt von 11% Vol..

SETTING



Ob auf Feiern, als kulinarischer Begleiter oder für den glamourösen Auftritt – der luxuriöse SCAVI & RAY MOMENTO D'ORO versprüht zu jedem Anlass italienisches Lebensgefühl und den Flair von Glamour. Sein exklusiver Auftritt in der handgefertigten, goldveredelten Flasche unterstützt dabei das unvergleichliche Geschmackserlebnis.



PERFECT SERVE

Ein eiskalter, purer Auftritt steht dem SCAVI & RAY MOMENTO D'ORO am besten. Ganz einfach und klar bei 8 bis 10 Grad Celsius sorgt er in einem Prosecco-Glas für spritzig-stilvollen Genuss.



 FLASCHENFORM Collio VERSCHLUSS Naturkork	 REBSORTE Cuvée Vino Bianco	 FARBE Blassgelb mit grünen Reflexen	 GEBINDE  0,2l  0,75l  1,5l  3,0l
	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 11% Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL saftig, milde Säure, ordentliches Mousseux, mittlere Dichte und Länge	 BUKETT Apfel, Birne, würzig, rauchig, florale Noten	GESAMTSÄURE 5,5 g/l	
		GESCHMACKSANGABE extra trocken	
		RESTZUCKERGEHALT 16 g/l	





SCAVI & RAY

ITALIENISCHER
PROSECCO UND
PERLWEINE



PROSECCO FRIZZANTE DOC

PROFIL



Der SCAVI & RAY PROSECCO FRIZZANTE DOC besteht aus weißen Glera-Trauben. Seine feine Perlage ist auf einen geringen Kohlensäuregehalt zurückzuführen, der sich in einem geringen Flaschendruck äußert und bei 10,5 % Vol. Alkohol zur Geltung kommt. Das Anbaugebiet liegt mitten im sonnenverwöhnten Veneto in Norditalien, was durch die Bezeichnung DOC bestätigt ist. Für die Abfüllung kommen ausschließlich Vini Frizzanti allerhöchster Qualität zum Einsatz – gekennzeichnet mit dem SCAVI & RAY-Gütesiegel. Der trockene SCAVI & RAY PROSECCO FRIZZANTE DOC zeigt sich sauber am Gaumen und präsentiert eine frische Säure, die mit pflanzlichen und leicht fruchtig-floralen Noten ein feines Prickeln erzeugt. Natürlich gibt es diesen nord-italienischen Klassiker auch in der Piccolo-Variante.

SETTING



Fluggesellschaften führen gerne den SCAVI & RAY PROSECCO FRIZZANTE DOC im Repertoire. Seine hohe Qualität bei geringer Kohlensäure sowie geringem Flaschendruck machen ihn zum idealen Flugbegleiter. In der Banquet Edition mit Schraubverschluss zeigt er sich auf großen Empfängen und Events. Für Veranstaltungen im Außenbereich von Locations macht die kleine Piccolo-Flasche eine gute Figur und kann ganz leicht und schnell genossen werden: Deckel mit Puncher einstechen, Strohalm rein, fertig ist das Outdoor-Prickeln!



PERFECT SERVE

Der SCAVI & RAY PROSECCO FRIZZANTE DOC wird bei 8 bis 10 Grad Celsius pur oder auf Eis serviert, vornehmlich in einem SCAVI & RAY-Prosecco-Glas. Als Mixzutat verfeinert er auch viele Prosecco-Cocktails, wie zum Beispiel Bellini, Hugo und Sprizz.



	FLASCHENFORM Collio		REBSORTE 100 % Glera		FARBE Hellgelb mit grünen Reflexen		GEBINDE
	VERSCHLUSS Naturkork				SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C		
	GESCHMACKSPROFIL am Gaumen sauber, frische Säure, mittlere Dichte und Länge, leichte pflanzliche und fruchtige Noten, feines Mousseux				BUKETT dezenste Frucht, Aromen von Zitrusfrucht, Apfel, leicht florale Noten	GESAMTSÄURE 5,5 g/l	
						GESCHMACKSANGABE trocken	
						RESTZUCKERGEHALT 17g/l	



SECCO FRIZZANTE

PROFIL

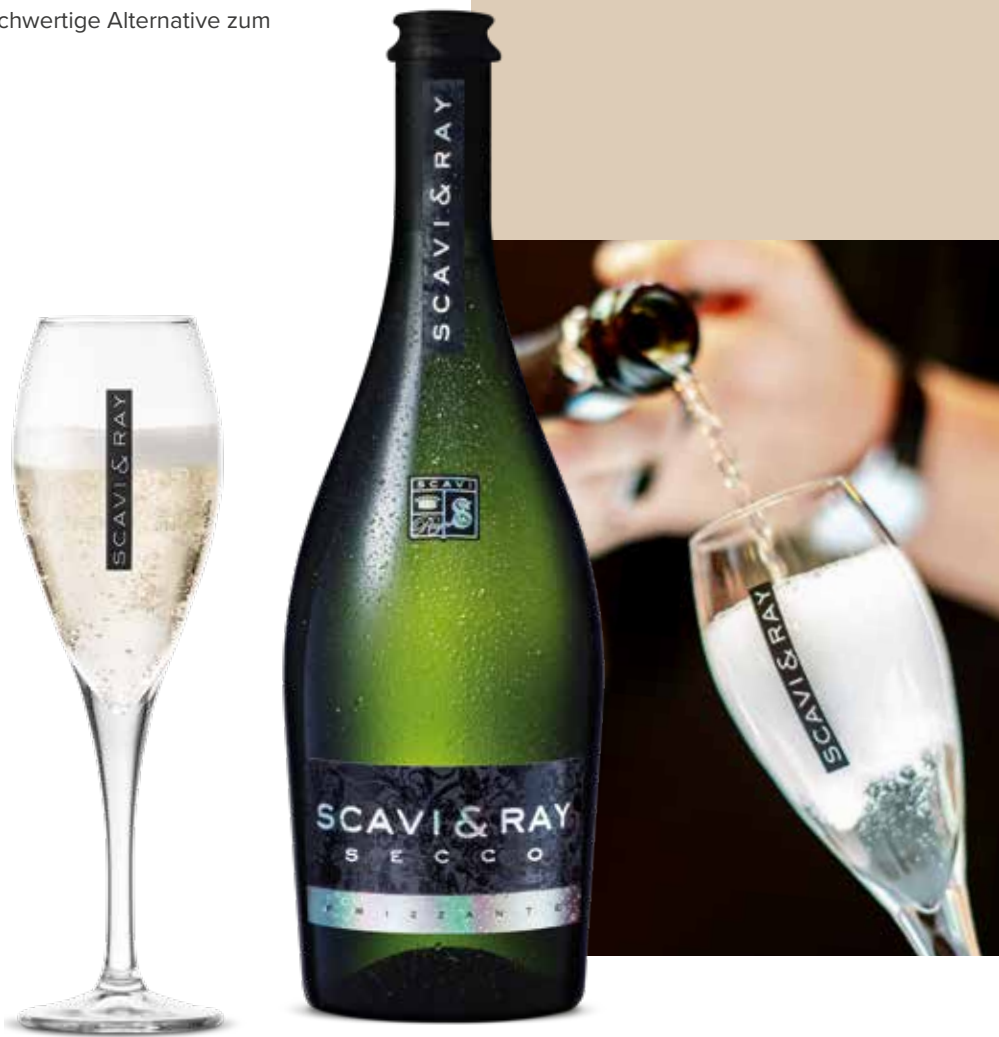


Der SCAVI & RAY SECCO FRIZZANTE verwöhnt die Sinne mit seiner Frische, seinem zarten Duft und der dezenten Perlage. Er stammt aus dem Veneto, wobei die Weinhänge sich jedoch nicht im streng definierten Prosecco-Anbaugebiet befinden. In die Abfüllung gelangen nur Vini Frizzanti mit höchstem Qualitätsniveau. Sein frischer, saftiger Geschmack und der sanfte Duft nach Zitrusfrucht und Apfel bei einem Alkoholanteil von 10,5% Vol. garantieren prickelnden, eleganten Genuss. Eine hochwertige Alternative zum Prosecco.

SETTING



Für den optimalen Abschluss eines gelungenen Tages in bester Gesellschaft bietet ein Glas SCAVI & RAY SECCO FRIZZANTE das ideale Flair und sorgt für ein einmalig prickelndes Geschmackserlebnis. Exklusive Events und elegante Abende lassen sich mit ihm glamourös zelebrieren.



PERFECT SERVE

Der SCAVI & RAY SECCO FRIZZANTE wird mit 8 bis 10 Grad Celsius serviert. Pur im Prosecco-Glas, auf Eis oder als prickelnde Mixzutat in angesagten Schaumwein-Cocktails.

FLASCHENFORM Collio	 REBSORTE 40 % Trebbiano, 30 % Glera, 30 % Garganega	 FARBE Blassgelb mit grünen Reflexen	GEBINDE 0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 10,5 % Vol.	
VERSCHLUSS Naturkork			
 GESCHMACKSPROFIL saftig, mittlere Dichte und Länge, frischer Charakter	 BUKETT dezenzte Zitrusfrucht, mittlere Dichte, gute Struktur, Apfel, frisch	GESAMTSÄURE 5,5 g/l	
		GESCHMACKSANGABE trocken	
		RESTZUCKERGEHALT 15 g/l	





SCAVI & RAY

ALKOHOLFREIE
SCHAUMWEINE



ALKOHOLFREI SPARKLING

PROFIL



Der SCAVI & RAY ALKOHOLFREI SPARKLING ist absolut en vogue. Eine schonende Vakuum-Entalkoholisierung sorgt für hochwertige Produktqualität bei einem runden Bouquet und vollem Geschmack mit 0,0% Vol. Alkohol. Das Schaumgetränk aus alkoholfreiem Wein verwöhnt den Gaumen mit aufregender Frische, zartem Duft und fruchtigem Prickeln. Besonders die fruchtigen Noten verleihen dem SCAVI & RAY ALKOHOLFREI SPARKLING eine erfrischende und authentische Note. Die elegante Flasche in schimmerndem Saphirgrün rundet den eleganten Charakter optisch ab.

SETTING



Der SCAVI & RAY ALKOHOLFREI SPARKLING eignet sich perfekt für Gegebenheiten, bei denen kein Alkohol getrunken wird. Darüber hinaus ist er die ideale Alternative für Leute, die noch fahren müssen sowie Gäste, die auf Alkohol verzichten und trotzdem an einem prickelnden Geschmackserlebnis teilhaben möchten.



PERFECT SERVE

Mit 8 bis 10 Grad Celsius wird der SCAVI & RAY ALKOHOLFREI SPARKLING pur in einem Prosecco-Glas serviert, alternativ auch auf Eis oder in der alkoholfreien Variante des Bellini, Hugo oder Sprizz. Als Piccolo gelingt der Genuss sofort: Einfach Deckel mit Puncher einstecken, Strohhalm rein – fertig ist der alkoholfreie Prickelgenuss!



	FLASCHENFORM Collio	 REBSORTE Cuvée Vino Bianco Italiano	 FARBE Hellgelb mit grünen Reflexen	 0,2l  0,75l  1,5l  3,0l
	VERSCHLUSS Naturkork	 SERVIERTEMPORATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 0,0 % Vol.	
	GESCHMACKSPROFIL am Gaumen, saftig, feine Süße, ordentliches Mousseux, Birne, mittlere Dichte und Länge		 BUKETT in der Nase sauber, nach Birne und Zitrusfrucht duftend mit leicht rauchiger Noten und dezenter Vanille	GESAMTSÄURE 6,0 g/l
				RESTZUCKERGEHALT 4,9 g/l



WHITE GRAPE

PROFIL



SCAVI & RAY WHITE GRAPE ist ein schäumendes, alkoholfreies, traubensafthaltiges Erfrischungsgetränk mit 0,0 % Vol. Alkohol und daher vor allem im Mittleren Osten sehr beliebt. Als natürliches Erzeugnis besteht es aus ausgewählten weißen Trauben ohne jegliche künstliche Zusatz- oder Farbstoffe. Von den Trauben erhält es seine goldene Farbe und die frische, fruchtige Note mit Anklängen von Honig, Apfel und sogar einem minimalen Minz-Aroma. Es verfügt über eine ordentliche Dichte und Länge und einen ebenso ordentlichen Mousseux. Die feine Perlage macht den SCAVI & RAY WHITE GRAPE zu einem eleganten Genuss-erlebnis für große Anlässe und wertvolle alltägliche Momente.

SETTING



Der SCAVI & RAY WHITE GRAPE eignet sich perfekt für Orte, an denen aus kulturellen Gewohnheiten kein Alkohol getrunken wird – wie zum Beispiel im Mittleren Osten. Die feinen Bläschen des Weins machen SCAVI & RAY WHITE GRAPE zu einem eleganten Begleiter bei großen Anlässen für alle, die nicht auf das prickelnde Erlebnis verzichten wollen.



PERFECT SERVE

SCAVI & RAY WHITE GRAPE wird am besten bei eisgekühlten 8 bis 10 Grad Celsius genossen – entweder pur, auf Eis oder als Mixzutat für prickelnde, alkoholfreie Cocktails.



 FLASCHENFORM Collio VERSCHLUSS Naturkork	 REBSORTE auf Traubensaftbasis	 FARBE Blassgelb mit grünen Reflexen	GEBINDE  0,2l 0,75l 1,5l 3,0l	
	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 0,0 % Vol.	GESAMTSÄURE 3,20 g/l RESTZUCKERGEHALT k. A.	
 GESCHMACKSPROFIL saftig, Traube, frische Minze, ordentliche Dichte und Länge, ordentliches Mousseux	 BUKETT Traube, Minze, florale Noten			





SCAVI & RAY
ITALIENISCHE
STILLWEINE





EXKLUSIVE ENTDECKUNGEN
DER SCAVI & RAY WINERY

Weine, die sowohl für den Gastronomen als
auch für den Gast attraktiv sind und durch ein spannendes
Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugen.





SCAVI & RAY WEISSWEIN

Weißwein ist etwas Besonderes. Das liegt vor allem daran, dass die Trauben für den Wein zur optimalen Entfaltung in den etwas kühleren Gegenden der Welt gezogen werden müssen. Sie brauchen neben Licht und Wärme eben auch das richtige Maß an Kälte, um die besondere, geschmacksgebende Säure in den Trauben zu erhalten.

Natürlich haben auch die Böden einen enormen Einfluss auf den Wein.

Die örtliche Beschaffenheit wirkt sich ebenso auf den Geschmack aus wie auf den Geruch. Weißwein ist im Vergleich empfindlicher als ein Rotwein. Er muss im gesamten

Produktionsprozess möglichst schonend behandelt werden. Die Farbe eines Weißweins kann dabei von blassem Platin bis zum fast bernsteinfarbenem Gold gehen, was zu einem großen Teil an der Farbe des Fruchtfleisches liegt.

SCAVI & RAY ROTWEIN

Rotwein wird aus blauen Weintrauben hergestellt und galt schon in der Antike als Heilmittel und außergewöhnliches Getränk. Seine leuchtend rote Farbe erhält er im besonderen Herstellungsprozess, der sich von dem des Weißweins grundsätzlich unterscheidet: In der Maischegärung wird der Traubensaft dabei mit den Beeren-schalen vergoren. Die in der Schale enthaltenen Farbstoffe werden gelöst und verleihen so dem Rotwein seine markante Farbe – von blassem Granatrot bis zu tiefem Violett.

Rotwein wird heute in größerem Umfang als Weißwein angebaut. Seine Trauben gedeihen an vielen Stellen der Erde. Dabei sind die Ausprägungen sehr unterschiedlich – von sehr edel bis rustikal. Viele Erzeugnisse sind regional verwurzelt und spielen somit international und auch wirtschaftliche keine bedeutende Rolle. Die veränderten klimatischen Bedingungen in den entsprechenden italienischen Regionen garantieren exzellente Weine, ohne dass ein Fassausbau nötig ist.



REGION

Wenn man sich südlich des Gardasees bewegt, ist es bis zum Weinbaugebiet Lugana nicht mehr weit. Dieses befindet sich in der Provinz Brescia, die sowohl in Venetien als auch in der Lombardei liegt. Der Boden hier ist recht kalkhaltig, trocken und steinig. Diese besondere Landschaft und die warmen Brisen, die vom Gardasee herüberwehen, bilden die perfekte und optimale Grundlage für einen sehr aromatischen Wein.



CA' SCAVI LUGANA DOC

PROFIL



Die berühmte Trebbiano-Rebe dient als Grundlage für den Lugana. Sie gilt als eine der ältesten durchgängig angebauten Rebsorten. Ihr kommt dabei zugute, dass sie sehr anspruchslos ist und dennoch viele Aromen und Mineralien aufnehmen kann. Diese Eigenschaften in Kombination mit den örtlichen Gegebenheiten kreieren eine besonders gefärbte Traube, die für einen fruchtigen Geschmack mit nur sehr wenigen Tanninen sorgt. Dieser herrlich leichte Wein findet mittlerweile Freunde auf der ganzen Welt – auch ohne Ausbau im Fass.

Beim CA' SCAVI LUGANA DOC zeigen sich die Vorteile der Trebbiano-Traube und der Provinz Brescia in exzellenter Ausprägung. Die natürliche, mit goldgelben Reflexen durchsetzte Färbung erinnert an wunderbare, italienische Sonnentage. Diese Atmosphäre wird von einer leicht erdig-mineralischen Nase mit sehr verhaltenem Duft unterstützt. Im Hintergrund zeigen sich dazu dezent Aprikose und weiße Blüten. Am Gaumen dominieren floral-fruchtige und mineralische Noten.

SETTING



Der intensive, säurebetonte Geschmack macht den CA' SCAVI LUGANA DOC zu einem perfekten Ganzjahreswein. Er lässt sich dank seiner kräftigen Textur wunderbar zu Kalb, Fisch, Geflügel, Obst, Käse und Salat servieren.



 FLASCHENFORM Borgognotta VERSCHLUSS Naturkork 0,75 l	 REBSORTE Trebbiano di Lugana	 FARBE helles, fast blasses Gelb mit grünen Reflexen	 HERKUNFT Region Lombardei Provinz Brescia
	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 13 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL am Gaumen sauber, saftig, frisch mit feiner Säure, sehr dezenter Fruchtsüße, Noten von Zitronenzeste, Apfel, etwas Sternfrucht, zarte Kräuterwürze und dezent mineralische Noten; mittlere Dichte und Länge	 BUKETT in der Nase sauber, saftig, frisch, Anklänge von Zitronenzeste, etwas Aprikose, Mirabelle und Sternfrucht, weiße Blüten und dezente Kräuterwürze im Hintergrund		GESAMTSÄURE 6,5 g/l
			GESCHMACKSANGABE trocken
			RESTZUCKERGEHALT 5,8 g/l



REGION

Der Primitivo trägt seinen Namen, weil er sehr früh reif ist und somit als einer der Ersten gelesen wird. Die bekanntesten und renommiertesten Anbauggebiete für den *Ersten* liegen in Apulien im Südosten von Italien. Hier wird er an den sonnenverwöhnten Weinhängen angebaut und erfreut sich seit einigen Jahren auch in Deutschland immer größerer Beliebtheit.



PRIMITIVO SALENTO IGT

PROFIL



Ein exzellenter Primitivo ist das Ergebnis des mediterranen Klimas am adriatischen Meer, kargen Kalksteinfelsböden und auffrischenden Scirocco-Winden. Dank seines relativ moderaten Säureanteils ist er sehr gefällig und schmeichelt dem Gaumen. Ein dunkles Rubinrot, die verführerischen Aromen von reifen Waldfrüchten, die feine Würze von Nelken, Vanille und Kirschen sowie einer unwiderstehlichen Schokoladennote machen den Primitivo so einzigartig.

Der PRIMITIVO SALENTO IGT verfügt über eine dezente Kräuterwürze, eine milde Süße und einen saftigen Fruchtmantel. Ein italienischer Klassiker mit einem weichen, ausgewogenen Charakter und milden Tanninen. An der Nase zeigen sich dazu Noten von Pflaumen und Kirschen sowie etwas Kräuterwürze. Purpurrot mit violetten Reflexen macht er auch optisch eine ausgezeichnete Figur.

SETTING



Vor allem zu würzigen oder mediterranen Gerichten sowie zu kräftigem Käse lässt sich der PRIMITIVO SALENTO IGT hervorragend servieren. Zu allen Gerichten auf Tomatenbasis ist er ebenfalls die richtige Wahl, etwa zu den italienischen Klassikern Spaghetti Bolognese oder Pizza. Dazu versteht er sich exzellent zu Kapern sowie erdigem Gemüse wie Pilzen, Zwiebeln und Auberginen.



 FLASCHENFORM Conic VERSCHLUSS Naturkork 0,75l	 REBSORTE Primitivo	 FARBE leuchtendes Rubinrot mit leichten violetten Reflexen	HERKUNFT Region Apulien Provinz Lecce, Tarent 
	 SERVIERTEMPERATUR 16–18 °C	 ALKOHOLGEHALT 13 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL am Gaumen sauber, gute Struktur mit reifen Tanninen, milde Säure, reifes, dunkles Steinobst und dunkle Beerenfrüchten, etwas Vanille und Röstaromen im Hintergrund; mittlere Dichte und Länge	 BUKETT reife Kirsche, Pflaume, etwas Brombeere, Beeren, dezente Kräuter- würze und milde Gewürze im Hintergrund; verhaltene Noten von Schokolade und Röstaromen im Hintergrund	GESAMTSÄURE 6 g/l	
		GESCHMACKSANGABE halbtrocken	
		RESTZUCKERGEHALT 13 g/l	



IL BIANCO

PROFIL



Der SCAVI & RAY IL BIANCO ist ein trockener Weißwein aus dem weltweit bekannten, geschützten Anbaugebiet Trentino in Norditalien. Dort wird er aus den sorgsam ausgewählten Rebsorten Chardonnay, Pinot Bianco und Riesling Italico hergestellt. Seine frische hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen wird von einem leicht dropsigen Aroma aus Birne, Zitrus, feiner Mirabelle und Mandarinenschalen unterstützt. Am Gaumen ist der SCAVI & RAY IL BIANCO sauber, saftig und von mittlerer Dichte und Länge. Ein erfrischend trockener Stillwein, der für ein belebendes Geschmackserlebnis sorgt.

SETTING



Das Aroma des SCAVI & RAY IL BIANCO mit spritzigen Fruchtakzenten lässt mediterranes Lebensgefühl aufkommen. Als Begleiter passt er hervorragend zu frischem Salat, Fisch sowie leichten Fleischspeisen.



PERFECT SERVE

Der SCAVI & RAY IL BIANCO ist pur eine Köstlichkeit, bei 8 bis 10 Grad Celsius ist er die perfekte Erfrischung. Als Mix überzeugt er mit einem GOLDBERG SODA WATER und einem Pfefferminzblättchen als Dekoration und sorgt für exquisiten Genuss.



 FLASCHENFORM Bordolese VERSCHLUSS Schraubverschluss 0,75l	 REBSORTE Chardonnay, Pinot Bianco, Riesling Italico	 FARBE Hellgelb mit grünen Reflexen	HERKUNFT Region Trentino 
	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 12 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL am Gaumen sauber, saftig, mittlere Dichte und Länge	 BUKETT leicht dropsig, Birne, Zitrus, dezent Mirabelle, Mandarinenschale	GESAMTSÄURE 5,5 g/l	
		GESCHMACKSANGABE trocken	
		RESTZUCKERGEHALT 5g/l	



IL ROSSO

PROFIL



Der SCAVI & RAY IL ROSSO ist ein hervorragendes Cuvée aus Merlot, Teroldego und Schiava. Hergestellt wird dieser purpurrote, mit violetten Reflexen schimmernde, trockene Rotwein im Trentino in Norditalien. Als internationale Star-Rebsorte sorgt die Merlot-Traube für fruchtige, körperreiche Kreationen. Nach dem Öffnen verströmt er einen Geruch von Pflaumen und dunklen Kirschen mit leicht würziger Note. Sauber am Gaumen, mit mittlerer Dichte und Länge überzeugt der SCAVI & RAY IL ROSSO mit gut eingebundenen, feinen Tanninen, verhaltener Säure, dezenter Frucht und feiner Würze im Finale.

SETTING



Der SCAVI & RAY IL ROSSO sorgt durch seinen vollmundigen frischen Geschmack für ein mediterranes und leichtes Lebensgefühl. Ein eleganter und einzigartig schmeckender Rotwein für glamouröse Abende.



PERFECT SERVE

Die optimale Genussstemperatur des SCAVI & RAY IL ROSSO liegt bei 16 bis 18 Grad Celsius. Am besten wird er in einem großen Weinglas serviert, um die Geschmackstiefe bestmöglich zu entfalten.



 FLASCHENFORM Bordolese VERSCHLUSS Schraubverschluss 0,75l	 REBSORTE Cuvée aus Merlot, Teroldego, Schiava	 FARBE Purpurrot, leicht violette Reflexe	HERKUNFT Region Trentino 
	 SERVIERTEMPERATUR 16–18 °C	 ALKOHOLGEHALT 12,5 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL am Gaumen sauber, mittlere Dichte und Länge, milde Würze, mit feinen Tanninen	 BUKETT Pflaumen, dunkle Kirschen, leicht würzig	GESAMTSÄURE 4,8 g/l	
		GESCHMACKSANGABE trocken	
		RESTZUCKERGEHALT 5 g/l	



IL ROSATO

PROFIL



Der trockene SCAVI & RAY IL ROSATO stammt aus der nord-italienischen Region bei Trentino. Hier sorgen Sonne und das milde Klima für ein aktives Wachstum der Rebsorten, wodurch diese mit fruchtigen, einzigartig beerigen Noten begeistern. So zeigt sich direkt nach dem Öffnen ein feines Aroma aus Beerenfrucht, Himbeere und etwas Preiselbeere. Der SCAVI & RAY IL ROSATO ist ein Cuvée aus Glera, Garganega und Merlot. Die Rotweintraupe Merlot sorgt für die hellrosa Farbe mit leicht bläulich-violetten Reflexen. Am Gaumen zeigt er sich sauber, saftig und frisch. Die milde Säure offenbart sich bei 12 % Vol. und transportiert feine rote Beerenfrüchte mit einer mittlerer Länge und Dichte.

SETTING



Die liebliche Farbgebung des SCAVI & RAY IL ROSATO ist wie geschaffen, um romantische Momente – zum Beispiel beim Picknick im Freien oder beim exklusiven Candle-Light-Dinner – zu veredeln. Als Variante empfiehlt er sich vor allem zu leichten Speisen wie gegrilltem oder gedünstetem Fisch, Meeresfrüchten oder diversen Gemüsegerichten. Durch den fruchtig-frischen Geschmack finden auch Menschen, die normalerweise eher selten Wein trinken, Gefallen am SCAVI & RAY IL ROSATO.



PERFECT SERVE

Dieser trockene Rosé aus der SCAVI & RAY Winery wird mit 8 bis 10 Grad Celsius serviert. Bei dieser Temperatur entfaltet er seine beerigen Geschmacksnuancen vollends. Für alle, die es leichter mögen, ist es möglich, den Wein mit ein wenig ACQUA MORELLI Mineralwasser als Weinschorle zu servieren.



 FLASCHENFORM Bordolese VERSCHLUSS Schraubverschluss 0,75l	 REBSORTE Cuvée aus Glera, Garganega und Merlot	 FARBE helles Rosé mit leicht bläulich-violetten Reflexen	HERKUNFT Region Trentino 
	 SERVIERTEMPERATUR 16–18 °C	 ALKOHOLGEHALT 12 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL am Gaumen sauber, saftig, frisch, milde Säure, feine rote Beerenfrüchte, mittlere Länge und Dichte	 BUKETT feine Beerenfrucht, Himbeere, etwas Preiselbeere und Hagebutte, Malve im Hintergrund	GESAMTSÄURE 5,7 g/l	
		GESCHMACKSANGABE trocken	
		RESTZUCKERGEHALT 6,5 g/l	



AL CIOCCOLATO

PROFIL



Die einzigartige Geschmackskomposition des SCAVI & RAY AL CIOCCOLATO ist Teil eines völlig neuen Weinerlebnisses: Fruchtiger, intensiver Rotwein aus Italien vereint mit feiner, herb-süßer Schokolade. Der Rotwein ist ein Cuvée aus roten, italienischen Trauben mit der Hauptrebsorte Merlot. Bei einem Alkoholgehalt von 10% Vol. zeichnet sich der Spezialitätenwein durch eine purpurrote Farbe mit violetten Reflexen und einem süßen Geschmack aus. Er trägt das intensive Aroma dunkler, reifer Früchte mit weichen Vanilleschoten und präsentiert sich angenehm cremig im Auftakt. Dazu kommen die Aromen feiner Schokolade, köstlicher Kirsche und leichter Pflaume.

SETTING



Ob beim Gespräch zwischen Freunden oder als Drink auf einer Party: Beim SCAVI & RAY AL CIOCCOLATO steht die kommunikative Seite des Weines im Vordergrund. Er ist ein perfekter außergewöhnlicher Gast auf jeder Party und zu allen Anlässen. Der SCAVI & RAY AL CIOCCOLATO erfreut sich größter Beliebtheit. Auch bei Menschen, die sonst eher selten Wein trinken.



PERFECT SERVE

Die edlen Schokoladenaromen mit fruchtig-aromatischen, feinsüßen Nuancen des SCAVI & RAY AL CIOCCOLATO kommen bei 13 bis 16 Grad Celsius perfekt zur Geltung. Aber auch gut gekühlt bei 8 bis 10 Grad Celsius oder mit einem Eiswürfel weiß er zu überzeugen. In der kalten Jahreszeit ist er die unverwechselbare Alternative zum Glühwein.



	FLASCHENFORM Bordolese	 REBSORTE Cuvée roter Trauben (Hauptrebsorte: Merlot)	 FARBE Purpurrot mit violetten Reflexen	 GEBINDE 0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	VERSCHLUSS Schraubverschluss	 SERVIERTEMPORATUR 13–16 °C	 ALKOHOLGEHALT 10 % Vol.	
	GESCHMACKSPROFIL intensive Aromen dunkler, reifer Früchte, Kirsche, mit weichen Noten von Vanille und feinster Schokolade, cremiger Auftakt		 BUKETT Schokolade, Kirsche, leichte Pflaume	GESAMTSÄURE 5,1g/l
				GESCHMACKSANGABE süß
				RESTZUCKERGEHALT 75g/l



ALLA VANIGLIA

PROFIL



Der SCAVI & RAY ALLA VANIGLIA ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit edlem Vanillearoma. Er besticht an der Nase mit fruchtigen Aromen weißer Trauben sowie samtigen Vanillenoten. Am Gaumen zeigt sich die außergewöhnliche Komposition mit Noten feinsten Schokolade und einem Hauch frischer Mango. Wie ein toskanischer Spaziergang mit allen Sinnen – und damit wie gemacht für laue Abende zu jeder Jahreszeit.

SETTING



Der SCAVI & RAY ALLA VANIGLIA ist der ideale Begleiter zu fruchtigen Desserts oder zu weißer Schokolade. Auch zu Käse passt er exzellent. Ganz pur oder auf Eis.



PERFECT SERVE

Die optimale Serviertemperatur des SCAVI & RAY ALLA VANIGLIA liegt bei 8 bis 12 Grad Celsius. Dabei überzeugt er pur genauso wie auf Eis – und gibt jedem Anlass eine unvergleichliche Note.



	FLASCHENFORM Bordolese	 REBSORTE Cuvée aus italienischen Trauben	 FARBE Hellgelb mit grünen Reflexen	 GEBINDE  0,2l  0,75l  1,5l  3,0l
	VERSCHLUSS Schraubverschluss	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 10 % Vol.	
	GESCHMACKSPROFIL weich mit Noten feinsten Vanille, Mango und Schokolade, elegant im Abgang		 BUKETT fruchtige Aromen weißer Trauben mit samtigen Vanillenoten	GESAMTSÄURE 5,1g/l
				GESCHMACKSANGABE süß
				RESTZUCKERGEHALT 75g/l





SCAVI & RAY
APERITIVE



SCAVI HUGO APERITIVO

PROFIL



Andrea Scavi, der Sohn von Joe Scavi, tritt in die Fußstapfen seines Vaters. Mit SCAVI, der jungen Linie, zeigt die SCAVI & RAY Winery seine Interpretation von Tradition und modernem italienischen Genuss. SCAVI HUGO APERITIVO begeistert als spritziger Cocktail mit einem gelungenen Mix aus hochwertigem Secco, süßlichem Holunderblütensirup, erfrischender Limette und Soda. Durch die perfekte Kombination sorgt der aromatisierte weinhaltige Cocktail mit seiner deutlichen Süße überall für ein Lächeln. Mit 5,5% Vol. Alkoholgehalt ist er eines der beliebtesten süßen Erfrischungsgetränke.

SETTING



Nach einer ausgedehnten Shopping-Tour mit Freunden lässt sich der Tag am besten mit einem gut gekühlten Cocktail entspannt ausklingen. Der SCAVI HUGO APERITIVO ist das Kultgetränk für alle trendbewussten Genießer. Ganz gleich, ob beim privaten Get-together im Freundeskreis oder zu Feierlichkeiten: SCAVI HUGO APERITIVO ist immer die richtige Wahl.



PERFECT SERVE

Mit 8 bis 10 Grad Celsius ist der SCAVI HUGO APERITIVO direkt servierfertig. Einfach in einem Weinglas mit drei Eiswürfeln und erfrischenden Minzblättern servieren. Alternativ auch als Piccolo: Deckel mit Puncher einstecken, Strohhalm rein – fertig!



 FLASCHENFORM Collio VERSCHLUSS Kronkorken	 REBSORTE aus italienischem Weißwein		 FARBE grünliche bis gold-gelbe Reflexe	GEBINDE  0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 5,5 % Vol.		
 GESCHMACKSPROFIL deutliche Süße, pflanzlich, ordentliche Dichte und Länge		 BUKETT in der Nase sauber, Holunderblüte		GESAMTSÄURE 7,3 g/l RESTZUCKERGEHALT k. A.



SCAVI SPRIZZIONE APERITIVO

PROFIL



Der SCAVI SPRIZZIONE APERITIVO ist ein absoluter Premium-Aperitif aus Prosecco, Bitter-Orangen-Likör und Orangenspalten, der mit aufregender Frische überrascht. Das mediterrane, weinhaltige Mixgetränk sorgt durch seine überzeugend arrangierte Bitterorange für einen prickelnden Genuss. Sauber und saftig am Gaumen, sauber in der Nase mit Nuancen von Grapefruit und floralen Orangennoten. Seine verhaltene Säure entfaltet sich wunderbar bei einem moderaten Alkoholgehalt von 8 % Vol..

SETTING



Dank seiner spritzigen Bitterorange dient SCAVI SPRIZZIONE APERITIVO besonders an warmen Tagen als eine erfrischend-köstliche Abkühlung. Der mediterrane Trend-Mix ist in Venedig und Venetien, im Friaul und in Südtirol sehr beliebt. Der Ausdruck *Sprizz* geht zurück auf den Ausdruck *G'sprizter*, der österreichischen Bezeichnung für die Mischung von Wein und Mineral- oder Sodawasser.



PERFECT SERVE

SCAVI SPRIZZIONE APERITIVO ist die perfekte Ready-to-drink-Variante und zu jedem Anlass das ideale Getränk. Mit 8 bis 10 Grad Celsius ist der mediterrane Premium-Mix servierfertig – einfach eisgekühlt mit ein paar Eiswürfeln und einer Orangenspalte genießen. Alternativ direkt als Piccolo trinken: Deckel mit Puncher einstechen, Strohhalm rein – fertig! Eine Erfrischung der Extraklasse.



	FLASCHENFORM Collio	 REBSORTE aus italienischem Weißwein	 FARBE Orange, leuchtend mit gelben Reflexen	 0,2l  0,75l  1,5l  3,0l
	VERSCHLUSS Kronkorken	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 5,5 % Vol.	
	GESCHMACKSPROFIL am Gaumen sauber, saftig, Grapefruit, mittlere Dichte und Länge		 BUKETT in der Nase sauber, Grapefruit, Orange, leicht floral	GESAMTSÄURE 4,4 g/l
	RESTZUCKERGEHALT k. A.			



SCAVI & RAY
GRAPPA





SCAVI & RAY
ITALIENISCHE
SPIRITUOSEN



GRAPPA ORO

PROFIL



Der SCAVI & RAY GRAPPA ORO ist ein eleganter, fruchtig-milder Tresterbrand, der hauptsächlich aus roten Trauben hergestellt wird. Nicht weniger als 20 Monate reift er in ausgewählten Eichenholzfässern. Das Ergebnis ist ein bernsteinfarbener Edelbrand mit goldenen Reflexen und einem harmonisch-geschmeidigen Geschmack mit dezenten Aromen von roten Früchten. An der Nase zeigt er sich angenehm anhaltend mit fruchtigen Düften. Der SCAVI & RAY GRAPPA ORO enthält 40 % Vol. Alkohol und verbindet auf einzigartige Weise außergewöhnlichen Geschmack und edles Design.

SETTING



Nach einem guten Essen ist Zeit für einen Grappa Oro. SCAVI & RAY GRAPPA ORO eignet sich hervorragend als Digestif und bereichert gesellige Runden besonders zu späterer Stunde mit seinem angenehm milden, runden Geschmack.



PERFECT SERVE

Die optimale Serviertemperatur des SCAVI & RAY GRAPPA ORO liegt bei 16 bis 18 Grad Celsius. Serviert wird der goldschimmernde Edelbrand pur als Digestif oder als Café Coretto mit 2 cl Espresso.



	FLASCHENFORM Bordolese		REBSORTE Cuvée aus italienischen Trauben		FARBE Bernstein mit goldenen Reflexen	 0,7l
	VERSCHLUSS Glasstopfen				SERVIERTEMPERATUR 16–18 °C	
	GESCHMACKSPROFIL rund, geschmeidig, harmonisch und zart mit Aromen von roten Früchten				BUKETT glatt, scharf, angenehm anhaltend mit fruchtigen Düften	GESAMTSÄURE k. A.
						RESTZUCKERGEHALT k. A.



GRAPPA BIANCA

PROFIL



Der SCAVI & RAY GRAPPA BIANCA wird in Norditalien angebaut und nach der Lese in Stahlfässern nicht weniger als sechs Monate verfeinert. Seine kristalline Farbe harmonisiert exzellent mit dem weichen, fruchtigen Geschmack, der auch im Abgang samtig bleibt und Kennernasen mit einem ausgeprägt fruchtig intensiven Duft erfreut. SCAVI & RAY GRAPPA BIANCA vereint mediterranes Lebensgefühl mit elegantem Genuss und stilvollem Glamour.

SETTING



Nach einem guten Essen ist die beste Zeit für einen Grappa. Der SCAVI & RAY GRAPPA BIANCA eignet sich hervorragend als Digestif und passt mit seinen harmonischen Fruchtnoten bestens zu einem geselligen Abenden im Freundeskreis.



PERFECT SERVE

Die optimale Serviertemperatur des SCAVI & RAY GRAPPA BIANCA liegt bei 16 bis 18 Grad Celsius. Serviert wird der fruchtig-vollmundige Edelbrand pur als Digestif oder als Café Coretto mit 2 cl Espresso.



 FLASCHENFORM Bordolese VERSCHLUSS Glasstopfen	 REBSORTE Cuvée aus italienischen Trauben	 FARBE farblos	 GEBINDE 0,7l
	 SERVIERTEMPERATUR 16–18 °C	 ALKOHOLGEHALT 40 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL angenehm weich, rund mit fruchtigen Noten	 BUKETT harmonisch, fruchtig und blumig	GESAMTSÄURE k.A.	
		RESTZUCKERGEHALT k.A.	



LIMONCELLO

PROFIL



Der SCAVI & RAY LIMONCELLO ist ein fruchtig-süßer Premium-Zitronenlikör, der am Golf von Neapel seinen Ursprung hat und das italienische Lebensgefühl direkt an die Gaumen der Genießer transportiert. Bei der Herstellung durchläuft er einen mehrstufigen schonenden Prozess, an dessen Ende der Likör noch einmal abschließend gefiltert wird. Mit einem Alkoholgehalt von 25 % Vol. bietet er Genuss höchsten Ranges! Der Limoncello wird mit einer 10%igen Infusion von echten Zitronenschalen hergestellt. Das garantiert sehr edle, natürliche Noten.

SETTING



Ob als Aperitif, Digestif, pur auf Eis, in Kombination mit Prosecco oder als Basis von Cocktails und Süßspeisen: Diese Premium-Version steht für ausgeprägtes Stilbewusstsein zu allen Anlässen.



PERFECT SERVE

SCAVI & RAY LIMONCELLO wird am besten eiskalt in einem Glas serviert, das zusätzlich mit Eiswürfeln aufgefüllt wird. Eine Zitronenzeste als Garnierung, Strohalm hinzu – fertig ist der spritzig-süße Premium-Digestif. Pur und eisgekühlt macht er auch als Digestif im Grappa-Glas eine gute Figur.



	FLASCHENFORM k. A.	 FARBE intensives Gelb, leuchtend, mit leicht grünlichen Reflexen		 0,7l
	VERSCHLUSS Schraubverschluss	 SERVIERTEMPERATUR unter 8 °C	 ALKOHOLGEHALT 25 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL fruchtige Zitronenfrische, dezenzte Süße und eine leicht bittere Nuance		 BUKETT frisch, intensive Zitrusfrucht, mit angenehmer Bitternote		GESAMTSÄURE k. A.
				RESTZUCKERGEHALT k. A.



CREMA DI LIMONCELLO

PROFIL



Unwiderstehliche Aromen von sonnenverwöhnten Zitronen und feinsten Sahne vermischen sich im SCAVI & RAY CREMA DI LIMONCELLO mit einem Hauch Kokosnuss zu einem köstlich weichen und cremigen Likör. Seinen Ursprung hat Limoncello am Golf von Neapel, wo auch die berühmten aromatischen und gelb leuchtenden Zitronen beheimatet sind. Duftende Zitronenschalen begleitet von einer leicht tropischen Note von Kokosnuss umschmeicheln die Nase. Das cremig und weiche Mundgefühl wird abgerundet durch die Kühle und Frische der mediterranen Zitronen und bleibt noch lange am Gaumen. Eine zarte Infusion von echten Zitronenschalen garantiert edle Zitrusnoten, die man nie wieder vergisst.

SETTING



Unwiderstehlichkeit in all seinen Facetten: Dieser cremige Likör kann pur genossen werden, eignet sich aber auch perfekt als Basis für extravagante Cocktails und köstliche Desserts.



PERFECT SERVE

Mit seinen 17% Vol. eignet sich der SCAVI & RAY CREMA DI LIMONCELLO perfekt, um pur genossen zu werden. Den cremigen Likör gut gekühlt unter 8°C auf Eis gießen und servieren. Salute!



 FLASCHENFORM k. A. VERSCHLUSS Holzgriffkorken	 FARBE cremeweiß		 GEBINDE 0,7l
	 SERVIERTEMPERATUR unter 8 °C	 ALKOHOLGEHALT 17 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL fruchtige Zitronenfrische, cremig weich, dezente Süße		 BUKETT frisch, cremig, tropisch	GESAMTSÄURE k. A. RESTZUCKERGEHALT k. A.



IL SANTO SAMBUCA

PROFIL



IL SANTO ist ein klarer, typisch italienischer Sambuca mit ganz besonderen Qualitätsmerkmalen. Mit seinem emotionalen, feuerroten Design glänzt er auf ganzer Linie und begeistert mit einem perfekt abgestimmten Geschmacksbild aus Anis, Süßholz und anderen traditionellen Zutaten. Der feurige Anis-Schnaps mit dem leidenschaftlichen Auftritt enthält 38 % Vol. Alkohol und wird nach traditioneller Rezeptur hergestellt. Er schmeckt angenehm süß und überzeugt mit weichem Abgang. Ein italienischer Klassiker, der bereits beim World-Spirits Award die Herzen der fachkundigen Jury eroberte und die Prämierung *Gold* in der Kategorie Liköre erhielt.

SETTING



Das markante Geschmacksbild der ausgewogenen Mischung aus Anis, Süßholz und geheimen Zutaten gibt dem IL SANTO seine unverwechselbare, weich-süße Note, die als Shot in geselligen Runden ebenso beliebt ist wie als süßer Digestif nach herzhaftem Lunch oder Dinner.

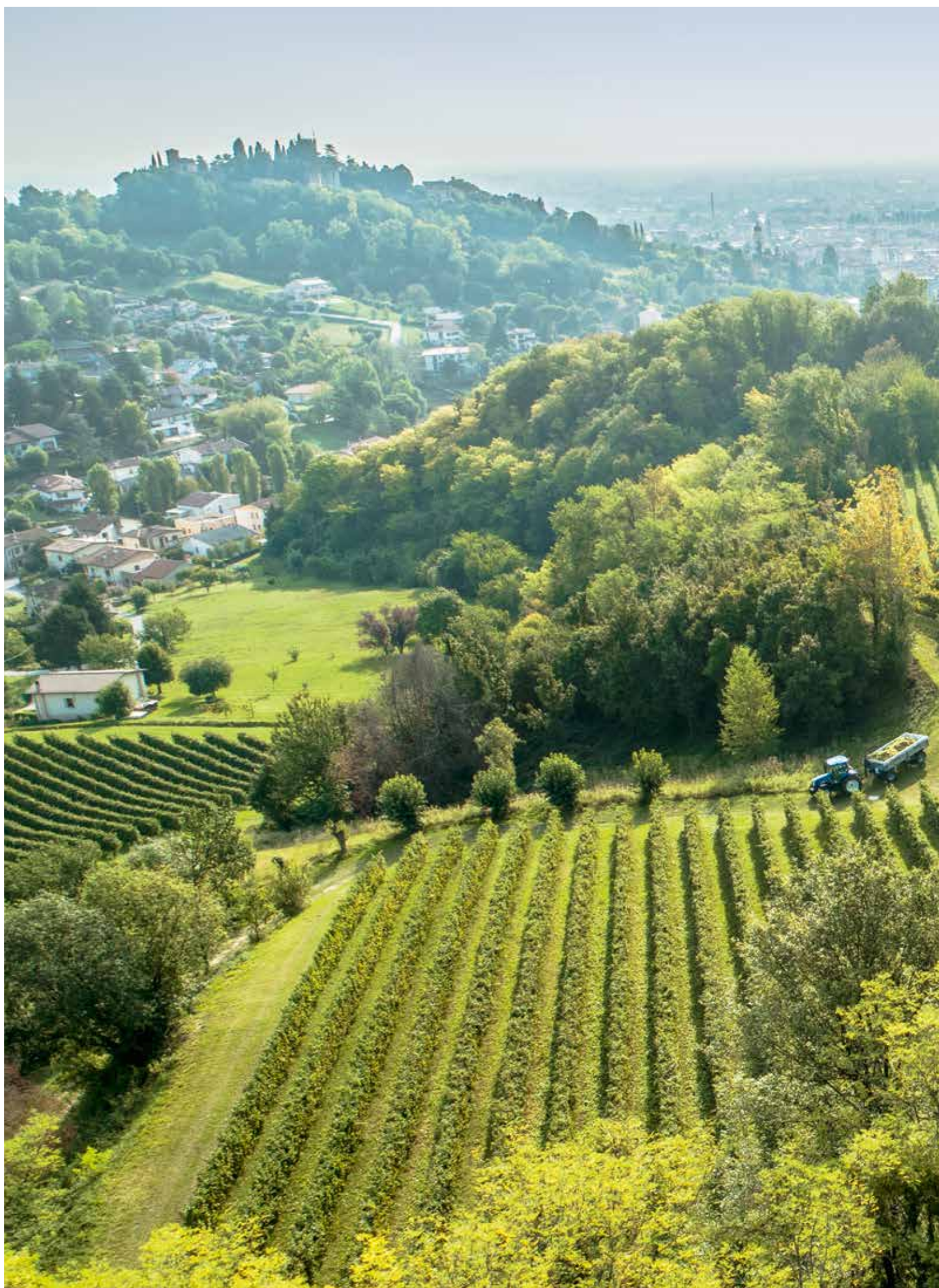


PERFECT SERVE

IL SANTO wird flambiert und mit drei Kaffeebohnen serviert, die beim Zerkauen für ein perfekt ausgewogenes, bittersüßes Geschmacksbild sorgen. So stellt IL SANTO sein feuriges Innenbild eindrucksvoll zur Schau und gehört sicherlich zu den leidenschaftlichsten Sambuca-Auftritten, die Anis-Freunde erleben dürfen.



 FLASCHENFORM k. A.	 FARBE farblos	 ALKOHOLGEHALT 38 % Vol.	 GEBINDE 0,7l
 VERSCHLUSS Kunststoffkork	 SERVIERTEMPERATUR unter 8 °C eisgekühlt oder flambiert		
 GESCHMACKSPROFIL intensiver Geschmack von Sternanis und grünem Anis, abgerundet mit aromatischen Gewürzen und leichter Süße	 BUKETT intensiver und harmonischer Geruch nach Anis, Süßholz und Gewürzen		GESAMTSÄURE k. A.
			RESTZUCKERGEHALT k. A.





SCAVI & RAY
ITALIENISCHE
SPEZIALITÄTEN



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

PROFIL



SCAVI & RAY ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ist eine original-italienische Essigspezialität, hergestellt nach jahrhundertalter Tradition in der streng definierten Qualitätsregion Modena. Aromatisch-fruchtiger Most aus ausgewählten Trauben, gereift unter der Sonne Italiens, wird mit feinstem Weinessig veredelt. Der besonders hohe Anteil an Traubenmost verleiht SCAVI & RAY ACETO BALSAMICO IGP seine cremige Konsistenz und das besonders süße und milde Aroma. Die anschließende zwölfjährige Reifung im Holzfass ergänzt das vielschichtige Bouquet um Holz- und Fruchtnoten und gibt dem Essig seinen edlen, dunklen Farbton. Der SCAVI & RAY ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ist in der höchstmöglichen Dichte von 1,34 in der Platinum Edition sowie als Gold Edition mit einer sehr guten Dichte von 1,18 erhältlich.

SETTING



SCAVI & RAY ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP schmeckt besonders gut zu Käse, frischen Früchten sowie Eiscreme und verfeinert raffiniert Fleischgerichte, Salate und Antipasti.



PERFECT SERVE

Zum SCAVI & RAY ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP passt hervorragend ein eisgekühlter Prosecco – stilecht serviert in einem Prosecco-Glas.



GEBINDE



0,2-l-Flacon



OLIVENÖL- SPRAYS

PROFIL



Die innovativen Olivenöl-Sprays von SCAVI & RAY bringen jeden kulinarischen Genuss eine köstliche Idee weiter. Die aromatischen Olivenöle sind in fünf Geschmacksvarianten erhältlich: Extra Virgin Olive, Knoblauch, Chili, Lemon und Trüffel. Dank der Sprühmechanik, die drei unterschiedliche Dosierungsstärken ermöglicht, ist eine gleichmäßige Verteilung garantiert. Die Olivenöl-Sprays sind sehr leicht in der Handhabung und im 200-ml-Gebinde erhältlich.

SETTING



Die Spray-Öle bieten drei Möglichkeiten der Dosierung: *Spray*, *Stream* und *Drip*. So lässt sich jedes Gericht ganz unkompliziert perfekt zubereiten. Verglichen mit herkömmlichem Olivenöl in Flaschen wird bei den Sprays bis zu 90 % weniger Öl beim Kochen, Braten und Verfeinern benutzt!



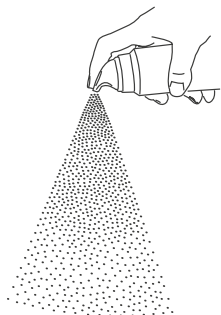
PERFECT SERVE

Die SCAVI & RAY Olivenöl-Sprays eignen sich ideal zum Verfeinern von frischem Fisch, herzhaftem Fleisch, knackigen Salaten und vorzüglichen Antipasti. *Buon appetito!*

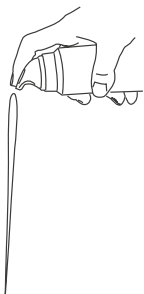


SPRAY
starker Druck

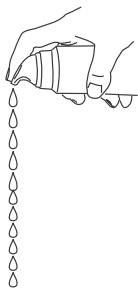
GEBINDE
200 ml



STREAM
mittlerer Druck



DRIP
geringer Druck







SCAVI & RAY
LIFESTYLE
MADE IN ITALY

GERMANY'S NEXT
top model
by Heidi Klum







FASHION

STILVOLLER AUFTRITT

Der starke Bezug zur Fashion-Welt hat für SCAVI & RAY Tradition. Beide Gründer arbeiteten mit ihrer Werbeagentur für viele Kunden aus der Modesezene. Auch heute ist man bei den Fashion Weeks in London, Amsterdam und Berlin präsent und zeigt seine Affinität zu aktuellen Trends. Als offizieller Partner unterstützte man Star-Designerin *Anja Gockel* bei ihrer exklusiven Modenschau im luxuriösen 5-Sterne-Hotel *Adlon* in Berlin oder kooperiert mit dem Beautykonzern *Douglas* sowie den Trendsettern von *H&M*, *Görtz* und *Peek&Cloppenburg*.







BRANDINGS INDIVIDUELLE LOCATIONS

Nicht nur mit sehr hochwertigen Traubenprodukten verschönert SCAVI & RAY jeden Ort und jede Location, auch die eigens angefertigten SCAVI & RAY Brandings, individuell gefertigten Möbel, auf Maß gebauten Thekenverkleidungen und außergewöhnlichen Backbars schaffen ein ganz eigenständiges, perfektes Ambiente. Dabei unterstreichen die edlen Brandings jeweils den Charakter der Locations auf ästhetische Weise. So unterstützt SCAVI & RAY die Partner auf unverwechselbare Weise und bleibt sich und seiner glamourösen Luxuslinie treu.







PARTNERSCHAFT GROSSER AUFTRITT BEI MOULIN ROUGE

SCAVI & RAY IST EXKLUSIVER PARTNER
DES GLAMOURÖSEN HIT-MUSICALS
„MOULIN ROUGE“: EDLE HIGHLIGHTS
UND INDIVIDUELLE BRANDINGS SORGEN
FÜR DIE PERFEKTE KULISSE IM KÖLNER
MUSICAL DOME.

Die mit rund 20 Millionen Euro Produktionskosten ausgestattete neue Hit-Musicalrevue „Moulin Rouge“ sprengt alle Grenzen: Es ist das teuerste Musical, das jemals im Musical Dome in Köln aufgeführt wurde. Die Location wurde für das Show-Event im Burlesque-Stil umgestaltet. Die imposante SCAVI & RAY Vintage-Bar in Chesterfield-Optik und die SCAVI & RAY Experience Wall setzen neue Maßstäbe in Sachen Individual Branding. Exklusiv für die Show wurde zudem eine limitierte Sparkling Diamonds Prosecco Edition kreiert. Großer Jubel und Standing Ovationen für SCAVI & RAY und „Moulin Rouge“.







BLING BLING-EDITION

FUNKELNDE STATEMENTS

Individualität ist en vogue! Mit der Bling Bling-Edition von SCAVI & RAY wird jede Flasche zum echten Unikat. Dazu stehen zwanzig unterschiedliche Farben zur Verfügung und man hat die Wahl zwischen weiteren Extras wie Strass-Steinen am Flaschenhals, einer individuellen Botschaft auf dem Etikett oder einer hochwertigen Verpackung. Ideal als Geschenk, für zu Hause, in der Backbar oder einfach auf der Theke.

Die SCAVI & RAY Bling Bling-Edition sind auf Anfrage erhältlich:

INFO@MBG-ONLINE.NET

Verfügbar in folgenden Farben:







LUMINOSO
LIGHTEN UP
YOUR NIGHT

HOCHWERTIGE QUALITÄT
KOMBINIERT MIT AUSSERGEWÖHNLICHEM
DESIGN BY SCAVI & RAY.

Mit der einzigartigen, neuen Luminoso Edition entfacht SCAVI & RAY eine neue Liebe für das Nachtleben und setzt neue Akzente. Auf Knopfdruck wird die Flasche zu einem echten Eyecatcher und macht jede Nacht zu einem besonderen Anlass. Unser Luminoso hebt die Kategorie Schaumwein auf eine neue Ebene.





WERBEMITTEL STILVOLLE ACCESSOIRES

Mit vielfältigen Werbemitteln legt SCAVI & RAY den Fokus auf ansprechende Tischkultur und sorgt gleichzeitig für höchste Sichtbarkeit beim Gast. Mit cleveren und attraktiven Tools unterstützt SCAVI & RAY die (Event-)Gastronomie aktiv beim Abverkauf. Jedes Event, jede Location erhält dadurch besonderen Glanz und Glamour.





ICE PRESTIGE-KÜHLER



ICE BUCKET LED BOWL



TREVISO ICE BUCKET



TREVISO ICE BUCKET GOLD



ICE BAG



SILVER BOWL



EINZELFLASCHENKÜHLER
BOLLE



EINZELFLASCHENKÜHLER
GIULIA BLACK/WHITE



EINZELFLASCHENKÜHLER
MILAN BLACK/WHITE



EINZELFLASCHENKÜHLER
VENEZIA BLACK/WHITE



GIANT GLÄSER



MENAGEN-SET



SALZ- UND PFEFFERMÜHLE



ICE PRESTIGE-KERZENGLAS



FLASCHENVASE



ACRYL-TISCHAUFSTELLER



RESERVIERT-SCHILD



SERVIETTENHALTER



RECHNUNGSMAPPE



GEHWEGAUFSTELLER



PREMIUM MAGENTA FRIDGE



ELEKTRISCHER
FLASCHENKÜHLER



LUFTMATRATZE



SCHWIMMRING



WINDASCHENBECHER
BLACK



WINDASCHENBECHER
WHITE



PROSECCO SAVER



POWERBANK LIPPENSTIFT



BOUTIQUE-TASCHE



KISSEN SCHWARZ



TABLE DRESS
BIERZELTGANITUR



TABLE DRESS
STEHTISCH





PAVILLON



SPINNENZELT



HOLZFASS MIT TISCHPLATTE



HOLZFASS MIT ETAGERE



BUCHSBAUM



SONNENSCHIRM



SHOWBOTTLE ICE PRESTIGE



SHOWBOTTLE SPUMANTE



SHOWBOTTLE MOMENTO



SHOWBOTTLE LUMINOSO



LED FLASCHE



LED WAPPEN





INHALTSVERZEICHNIS

DIE WELT VON SCAVI & RAY

HISTORIE
6 | 7

AUS DEM VENETO
8 | 9

DOC UND DOCG
10 | 11

UNIQUE COLLECTION
12 | 13

SCAVI & RAY PORTFOLIO

**PRESTIGE PROSECCO
UND SCHAUMWEINE**
Prosecco Spumante DOC 16 | 17
Ice Prestige Spumante 18 | 19
Prosecco Spumante Rosé DOC 20 | 21
Prosecco Superiore DOCG 22 | 23
Momento D'Oro 24 | 25

**ITALIENISCHE
PERL- UND SCHAUMWEINE**
Prosecco Frizzante DOC 28 | 29
Secco Frizzante 30 | 31

ALKOHOLFREIE SCHAUMWEINE
Alkoholfrei Sparkling 34 | 35
White Grape 36 | 37

ITALIENISCHE STILLWEINE
Ca' SCAVI Lugana DOC 42 | 43
Primitivo Salento IGT 44 | 45
Il Bianco 46 | 47
Il Rosso 48 | 49
Il Rosato 50 | 51
Al Cioccolato 52 | 53
Alla Vaniglia 54 | 55

APERITIVE
SCAVI Hugo Aperitivo 58 | 59
SCAVI Sprizzione Aperitivo 60 | 61

ITALIENISCHE SPIRITUOSEN
Grappa Oro 64 | 65
Grappa Bianca 66 | 67
Limoncello 68 | 69
Crema di Limoncello 70 | 71
Il Santo Sambuca 72 | 73

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN
Aceto Balsamico di Modena IGP 76 | 77
Olivenöl-Sprays 78 | 79

SCAVI & RAY LIFESTYLE

FASHION
82 | 83

BRANDINGS
84 | 85

PARTNERSCHAFT
86 | 87

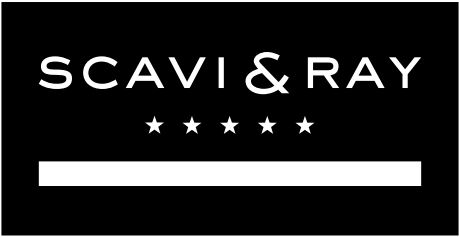
BLING BLING-EDITION
88 | 89

LUMINOSO
90 | 91

WERBEMITTEL
92 | 95







A Taste for every Story!



WWW.SCAVI-RAY.IT  

MBG INTERNATIONAL PREMIUM BRANDS GMBH
OBERES FELD 13 | 33106 PADERBORN | GERMANY
+49 5251 546 0 | WWW.MBGGLOBAL.NET