

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 Showbusiness 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

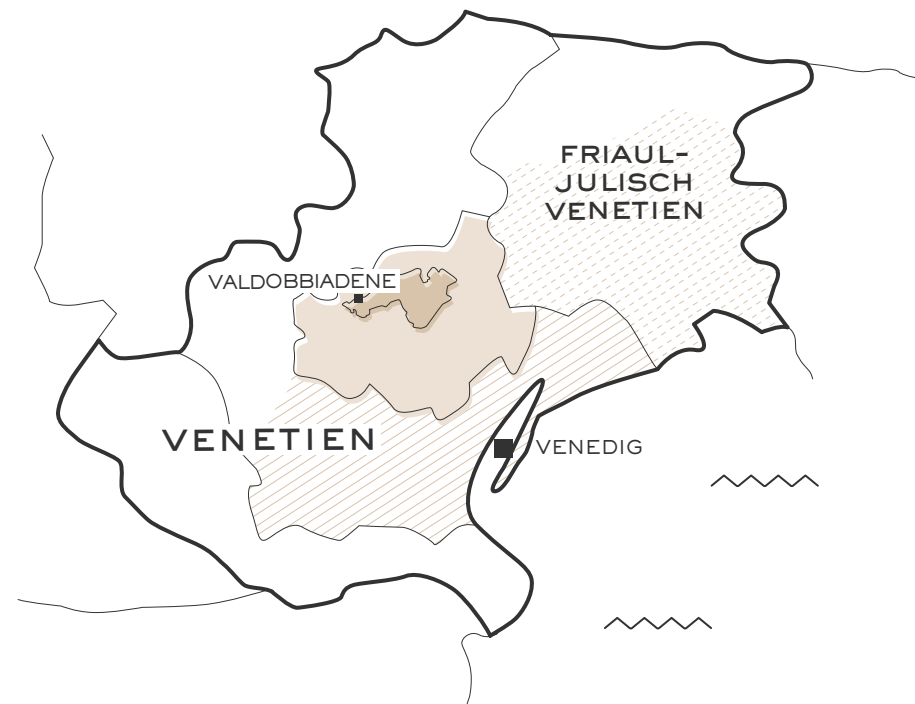
In der sonnigen Landschaft rund um Venedig erstrecken sich die Weinreben für hochwertige Prosecco-Kreationen. Hier werden seit vielen Jahrhunderten die Trauben von italienischen Winzern durch traditionelle Methoden angebaut. Ein Prosecco mit garantierter Ursprungsbezeichnung muss nach sehr präzisen Regeln entstehen, die streng kontrolliert werden. Anbau, Herstellung und Abfüllung sind klar an das Anbaugebiet Prosecco gebunden, einer Qualitätsregion in Veneto in Nord-ostitalien. Ausschließlich Perl-/Schaumwein, der aus dieser Region stammt 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 steinigen und kalkhaltigen Böden gut 75.000 Hektar Rebfläche und ist damit 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 im Veneto werden auf mehr als 24.000 Hektar Produkte mit der zweithöchsten italienischen Qualitätsstufe hergestellt.



-  PROSECCO DOC
-  PROSECCO DOC TREVISO
-  CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG
-  PROSECCO DOC (AUSSERHALB VENETO)



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

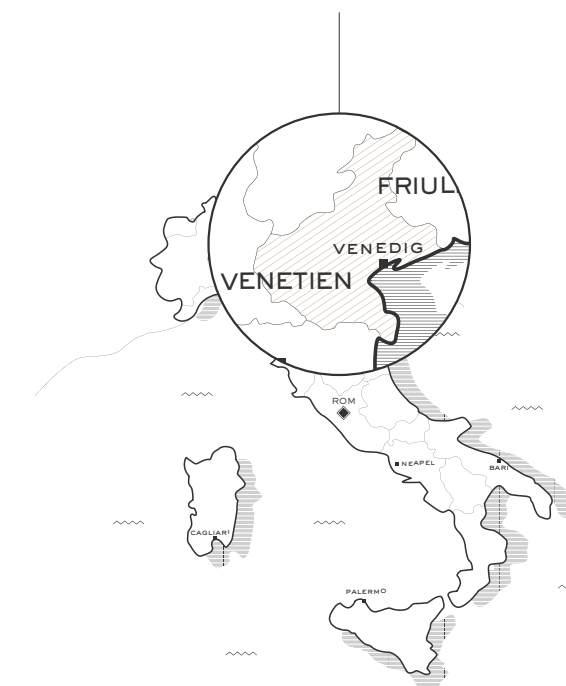
Traditionell muss ein Prosecco aus Glera-Trauben gekeltert werden. Dabei ist ein bis zu 15%iger Verschnitt mit anderen, genau definierten Rebsorten erlaubt. Alle verwendeten Trauben müssen jedoch aus dem jeweiligen DOC- beziehungsweise DOCG-Gebiet stammen und bereits vor dem Pressen verschnitten werden.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

ZERTIFIZIERTE GÜTEKLASSEN

DOC und DOCG sind Ursprungsbezeichnungen für Weine aus Italien. DOC steht für *Denominazione di Origine Controllata*, was *kontrollierte Ursprungsbezeichnung* bedeutet. DOCG – *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* – bedeutet so viel 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 die Stillweine Lugana und Primitivo, beliebte Spirituosen wie Limoncello und Grappa wie auch Aperitivos, die geschmacklich und optisch Maßstäbe setzen. Abgerundet wird das Programm mit italienischen Olivenölen und Aceto Balsamico di Modena.

MADE IN ITALY

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



PRESTIGE PROSECCO UND ITALIENISCHE SCHAUMWEINE



PROSECCO FRIZZANTE



ALKOHOLFREIE SCHAUMWEINE



APERITIVE



ITALIENISCHE STILLWEINE



ITALIENISCHE SPIRITUOSI



ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN



SCAVI & RAY
PRESTIGE SPUMANTE:
PROSECCO UND
ITALIENISCHE
SCHAUMWEINE





PROSECCO DOC SPUMANTE

PROFIL



Der SCAVI & RAY PROSECCO DOC SPUMANTE wird aus der weißen Rebsorte Glera gekeltert und stammt direkt aus dem geschützten Anbaugebiet des Veneto in Nordostitalien. Der elegante Mousseux mit kleiner, feiner Perlage resultiert aus dem zweistufigen Gärprozess (Metodo Martinotti), den die Glera-Trauben durchlaufen.

Das Ergebnis: Ein eleganter Prosecco Spumante mit nur 11% Vol. Alkohol, der mit feinfruchtiger Charakteristik in Nase und Gaumen beeindruckt: Frische Frucht von Zitrus und knackigen Äpfeln, gepaart mit einer kräutrigen Nuance von Minze macht aus diesem Spumante einen spritzigen Begleiter für die besonderen Momente im Alltag.

SETTING



Der SCAVI & RAY PROSECCO DOC SPUMANTE macht auf jedem Parkett eine gute Figur. Sei es bei Fashion Weeks, internationalen Red-Carpet-Events oder in VIP-Logen unterschiedlicher Veranstaltungen.



PERFECT SERVE

Der SCAVI & RAY PROSECCO DOC SPUMANTE 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		REBSORTE Glera		FARBE Hellgelb mit grünlichen Reflexen	GEBINDE			
	VERSCHLUSS Naturkork			SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C		ALKOHOLGEHALT 11% Vol.			
				GESAMTSÄURE 5,5 g/l		GESCHMACKSANGABE extra trocken			
						RESTZUCKERGEHALT 17 g/l			
GESCHMACKSPROFIL frische Frucht von Zitrus und knackigen Äpfeln gepaart mit einer kräutrigen Nuance von Minze		BUKETT frische Frucht, Zitrusnote, Apfel, duftig							



PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE

PROFIL

 Das italienische Konsortium hat 2019 beschlossen, dass die weiße Prosecco-Rebsorte Glera mit einer roten Rebsorte zu einem Prosecco Rosé verschnitten werden darf. Neben der Rebsorte Glera muss die Cuvée bis zu 15% der edlen roten Pinot Nero (Pinot Noir, Spätburgunder) enthalten, die auch Bestandteil von Champagner ist. Der Prosecco Rosé ist immer ein Spumante. Die leicht perlendere Variante Frizzante ist hier nicht erlaubt. Zudem muss der Prosecco Rosé, um den gewünscht hochwertigen Charakter zu garantieren, mindestens 60 Tage nach Abschluss des Gärprozesses auf der Hefe liegenbleiben. Die Traubenbeeren, die im Prosecco Rosé verarbeitet werden, müssen stets der Lese eines Jahrgangs entstammen- ein Prosecco Rosé ist daher immer eine Millesimato!

Der SCAVI & RAY PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE war 2020 einer der Ersten auf dem deutschen Markt. Er besteht zu 88% aus Glera sowie zu 12% aus Pinot Nero und zeichnet sich durch eine typische hellrosa Farbe mit leicht violetten Reflexen sowie eine feine Perlage aus. Der Duft ist geprägt von rotbackigem Apfel, frischer Birne sowie Himbeer- und Granatapfelnoten.

SETTING

 Der SCAVI & RAY PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE 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 DOC ROSÉ SPUMANTE 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		REBSORTE Glera, Pinot Nero		FARBE Hellrosa mit leicht violetten Reflexen	GEBINDE	 0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	VERSCHLUSS Naturkork				SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C		
	GESCHMACKSPROFIL saftig frisch mit Noten von rotbackigen Äpfeln wie auch Granatäpfeln, dazu Aromen von Zitrus- früchten kombiniert mit beerigen Nuancen				BUKETT feine Frucht, frische Birne, rotbackiger Apfel, dezente Himbeere und Granatapfel		
	GESAMTSÄURE 5,5 g/l						
	GESCHMACKSANGABE extra trocken						
RESTZUCKERGEHALT 17 g/l							



PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE

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, feinperligen Mousseux und der Aromatik von gelben Früchten. In der Nase beeindruckt eine feine Frucht wie Apfel, Birne, Zitrone sowie leicht florale Noten, aber auch dezente Anklänge von Kräutern, Honig und Haselnuss. Am Gaumen präsentiert sich dieser Prosecco der höchsten Qualitätsstufe sehr elegant.

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 harmonisiert. Die ideale Wahl für besondere Anlässe!



PERFECT SERVE

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



	FLASCHENFORM Collio	 REBSORTE Glera	 FARBE helles, funkelndes Goldgelb	 GEBINDE	
	VERSCHLUSS Naturkork	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 11 % Vol.		
	GESCHMACKSPROFIL neben Apfel, Birne und Zitrus auch leicht florale Noten, dezente Kräuterwürze, sowie Honignuancen. Ein eleganter Mousseux rundet die feine Aromatik ab		 BUKETT feine Frucht, Apfel, Birne, Zitrusnoten, leicht florale Noten, dezente Kräuterwürze, Honig, Haselnuss		GESAMTSÄURE 5,8 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 feiner Süße. Das Geheimnis dahinter ist der besondere Mix feinster weißer Trauben – Glera, Verduzzo und Moscato. Die Liaison aus Eleganz im Geschmack und feinstem Duft nach exotischen Früchten kreiert eine Cuvée Prestige, die mit dem Anspruch geschaffen wurde, das Beste ihrer Art zu sein. Die ausgesuchte Rebsortenmischung entfaltet einen fruchtigen Charakter, der Aromen von saftigen Birnen, Äpfeln, Orangen und weißen Blüten verbreitet. Am Gaumen saftig mit einer würzigen Fruchtsüße und erfrischender 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 Eiswürfel in ein Weinglas geben und mit eisgekühltem SCAVI & RAY ICE PRESTIGE SPUMANTE aufgießen. Um das feinfruchtige Aroma zu unterstreichen, eignen sich bestens Minze und rote Früchte wie Himbeeren oder Erdbeeren als Garnitur.



	FLASCHENFORM Collio		REBSORTE Cuvée aus weißen Rebsorten: Glera, Verduzzo und Moscato		FARBE intensives Strohgelb mit grünlichen Reflexen	GEBINDE  0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	VERSCHLUSS Naturkork		SERVIERTEMPERATUR ca. 8 °C		ALKOHOLGEHALT 10,5 % Vol.	
	GESCHMACKSPROFIL saftige Aromen von frischen Äpfeln, reifen Birnen sowie Nuancen von exotischen Früchten, Orangen und weißen Blüten					BUKETT Birne, Apfel, florale Noten, Orangen
					GESAMTSÄURE 4,2 g/l	
					GESCHMACKSANGABE halbtrocken	
						RESTZUCKERGEHALT 37g/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 spritzige und lebendige Cuvée. Er überzeugt als harmonische Komposition und garantiert ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Die vielseitige Cuvée duftet nach frischem Apfel und Birne mit Anklängen von floralen, würzigen und nussigen Noten. Am Gaumen saftig gelbfruchtig, leicht würzig mit eleganter Perlage bei einem Alkoholgehalt von 11% Vol. Alkohol.

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		REBSORTE Cuvée Vino Bianco		FARBE helles, strahlendes Goldgelb	GEBINDE			
	VERSCHLUSS Naturkork				SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C		ALKOHOLGEHALT 11% Vol.		
 GESCHMACKSPROFIL erfrischende Charakteristik von hellen Früchten und Mirabellen. Dezent florale und würzige Noten runden das Genusserlebnis ab							 BUKETT Apfel, Birne, würzig, nussig, florale Noten		
						GESAMTSÄURE 5,5 g/l			
						GESCHMACKSANGABE extra trocken			
						RESTZUCKERGEHALT 16 g/l			



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 frische 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.

LUMINOSO SPUMANTE

PROFIL



Der SCAVI & RAY LUMINOSO SPUMANTE hebt die Kategorie Schaumwein auf eine neue Ebene. Das strahlend grünleuchtende Etikett zieht die Aufmerksamkeit des Publikums auf sich und weckt Begehrlichkeiten. Dem Genießer offenbart sich ein eleganter Spumante Extra Dry mit Noten von frischen hellen Früchten wie Äpfeln, Birnen, Mirabellen und Nuancen von Pfirsich. Die Perlage ist fein und unterstreicht die Frische und Saftigkeit. Der Nachhall ist getragen von heller Frucht und einem Hauch Minze.

SETTING



Wenn die Lichter der Stadt erwachen und die Beats der Musik den Puls der Nacht bestimmen, dann kommt der SCAVI & RAY LUMINOSO SPUMANTE zum Einsatz, setzt perfekte Akzente und macht die Nacht unvergesslich.

Ob in schicken Clubs, bei exklusiven Events oder auf stilvollen Rooftop-Partys – eins ist sicher: Der Genießer taucht ein in eine Nacht mit Stil, Eleganz und einen Hauch von prickelnder Magie.



PERFECT SERVE

Jeder Schluck ein Fest für die Sinne: Am besten auf ca. 8 Grad Celsius gekühlt genießen, um in den vollen Genuss der spritzigen Fruchtigkeit des SCAVI & RAY LUMINOSO SPUMANTE zu kommen.



 FLASCHENFORM Collio VERSCHLUSS Naturkork	 REBSORTE Cuvée Vino Bianco	 FARBE funkelndes, helles Goldgelb	 GEBINDE 0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	 SERVIERTEMPERATUR 8-10°C	 ALKOHOLGEHALT 11% Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL frische helle und gelbe Früchte, kräutrig-grasig, saftig, enormer Trinkfluss	 BUKETT frisch, hellfruchtig, leicht kräutrig und floral	GESAMTSÄURE 5,5 g/l	
		GESCHMACKSANGABE extra trocken	
		RESTZUCKERGEHALT 13g/l	





SCAVI & RAY
PROSECCO
FRIZZANTE





PROSECCO DOC FRIZZANTE

PROFIL

 Der SCAVI & RAY PROSECCO DOC FRIZZANTE wird aus der weißen Rebsorte Glera gekeltert. Ein Frizzante ist ein Perlwein und hat einen geringeren Gehalt an Kohlensäure als „der große Bruder“ Spumante. So auch unser Prosecco Frizzante, der sich leichtperlig, frischfruchtig, trocken und mit einem Alkoholgehalt von nur 10,5 % Vol. präsentiert.

Angebaut werden die Reben unseres Prosecco Frizzante im sonnenverwöhnten Veneto im Nordosten Italiens in dem geschützten Ursprungsgebiet für Prosecco.

SETTING

 Fluggesellschaften führen gerne den SCAVI & RAY PROSECCO DOC FRIZZANTE im Repertoire. Seine hohe Qualität und sein leichtperliges Charakter 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 leicht und schnell genossen werden: Deckel losdrehen, Strohhalm rein, fertig ist das Outdoor-Prickeln!



PERFECT SERVE

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



	FLASCHENFORM Collio	 REBSORTE Glera	 FARBE helles Gelb mit grünlichen Reflexen	 0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	VERSCHLUSS Naturkork oder Schraubver- schluss	 SERVIERTEMPORATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 10,5 % Vol.	
	GESCHMACKSPROFIL frisch mit fruchtigen Noten von grünen Äpfeln sowie dezent grasigen Noten. Das sanfte Prickeln unterstreicht den frischen Charakter			GESAMTSÄURE 5,5 g/l
	 BUKETT frische Frucht, Aromen von Zitrusfrucht, Apfel, leicht florale Noten			GESCHMACKSANGABE trocken
				RESTZUCKERGEHALT 17 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 entalkoholisiertem 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 Feiern aller Art und für Genießer, die noch Autofahren und/oder auf Alkohol verzichten möchten, dabei aber auf Genuss hohen Wert legen.



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.



 FLASCHENFORM Collio VERSCHLUSS Naturkork	 REBSORTE Cuvée Vino Bianco Italiano	 FARBE Hellgelb mit grünen Reflexen	 GEBINDE 0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	 SERVIERTEMPORATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 0,0 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL saftig, feine Süße, Noten von frischen Äpfeln und Birnen, elegante Perlage		 BUKETT duftig nach Birne und Zitrusfrucht mit dezenten Vanillenoten	
		GESAMTSÄURE 6,0 g/l	
		RESTZUCKERGEHALT 4,9 g/l	



WHITE GRAPE

PROFIL



SCAVI & RAY WHITE GRAPE ist ein schäumendes, alkohol-freies, 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 Farb-stoffe. Von den Trauben erhält der White Grape seine golde-ne Farbe und die frische, fruchtige Note mit Anklängen von Honig, Apfel, Pfirsich und sogar einem Hauch von Minze. Die feine Perlage macht den SCAVI & RAY WHITE GRAPE zu einem eleganten Genusslebnis 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 machen SCAVI & RAY WHITE GRAPE zu einem eleganten Begleiter bei großen Anlässen für alle, die auf das prickelnde Erlebnis nicht verzichten wollen.



PERFECT SERVE

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



 FLASCHENFORM Collio VERSCHLUSS Naturkork	 REBSORTE auf Traubensaftbasis	 FARBE intensives Goldgelb	 GEBINDE 0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 0,0 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL saftig, Traube, frische Minze, Apfel, Birne, Pfirsich	 BUKETT gelbe Früchte, Pfirsich, Traube, Minze, florale Noten	GESAMTSÄURE 3,2 g/l	
		RESTZUCKERGEHALT 12,3 g/l	



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 angebaut werden. Sie brauchen neben Licht und Wärme eben auch das richtige Maß an Kühle, um eine strukturgebende Säure und Aromatik in den Traubenbeeren zu erhalten und Finesse in den Wein zu bringen. Natürlich haben auch Klimaverlauf, Standort, Reberziehung und insbesondere die Rebsorte selbst einen enormen Einfluss auf die Weinstilistik.

Die örtliche Beschaffenheit wirkt sich ebenso auf den Geschmack aus wie auf den Geruch. Weißwein ist im Vergleich empfindlicher als ein Rotwein. Im Produktionsprozess muss auf eine kühle Temperatur geachtet werden sowie darauf, dass weder Beerenschalen noch Kerne in den Most gelangen. Die Farbe des fertigen Weines reicht von einem hellen Gelb über Goldgelb bis hin zu Bernsteinfarben, was abhängig von Rebsorte, Säuregehalt, Alter und Lagerungs-/Reifemethode ist.

SCAVI & RAY ROTWEIN

Rotwein wird aus blauen Weintrauben gewonnen und galt schon in der Antike als außergewöhnliches Getränk und sogar als Heilmittel. Seine rote Farbe erhält er während des Herstellungsprozesses, die sich von dem des Weißweins grundsätzlich unterscheidet: Es findet eine Maischegärung statt, das heißt, dass die Traubenbeeren angequetscht werden und somit Traubensaft, Beerenschalen und Kerne gemeinsam vergoren werden. Dabei lösen sich Farbstoffe und Tannine heraus und geben dem Rotwein die Farbe und die Charakteristik. Die Farbe des fertigen Weines variiert von Granat- über Rubinrot bis hin zu Ziegelsteinfarben.

Die Reben für Rotwein werden weltweit angebaut. Es ist rebsortenabhängig, ob sie kühlere oder wärmere Standorte bevorzugen. Generell gilt, dass rote Rebsorten mehr Sonneneinstrahlung benötigen als weiße, um die Farbe in den Beerenschalen auszubilden. Mit der höheren Sonnenscheindauer gehen auch meist wärmere Temperaturen einher. Das erklärt, weswegen Rotwein meist aus wärmeren Regionen zu kommen scheint.



REGION

Am malerischen Südufer des Gardasees liegt die Weinbauregion Lugana. Hier herrschen perfekte klimatische Bedingungen für harmonisch gereifte Trauben weg: Viele Sonnenstunden verwöhnen die Reben ebenso wie der mildernde Einfluss des Gardasees.

CA' SCAVI LUGANA DOC

PROFIL

Jeder Lugana DOC-Wein wird zu 100% aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana – oder regional auch Turbiana di Lugana genannt – gekeltert. Charakteristisch für diese Rebsorte ist ein frischer, hellfruchtiger Wein, der zu einer Vielzahl von Gerichten harmoniert.

Beim CA' SCAVI LUGANA DOC zeigen sich die Vorteile der Trebbiano-Traube und der Region am Gardasee in exzellenter Ausprägung. Das funkelnde helle Goldgelb erinnert an wunderbare, italienische Sonnentage. Diese Atmosphäre wird von erfrischend, hellfruchtig-saftigen Noten von Zitrusfrüchten, knackigen Äpfeln und Nuancen von Aprikosen unterstützt. Der erfrischende Nachhall ist getragen von hellen Früchten und animiert zum nächsten Schluck.

SETTING

Der intensive, frisch-fruchtige Charakter macht den CA' SCAVI LUGANA DOC zu einem perfekten Ganzjahreswein. Er lässt sich dank seiner kräftigen Textur wunderbar zu Fisch und Meeresfrüchten sowie zu hellen Fleischgerichten, Käse und Salaten servieren.



 FLASCHENFORM Borgognotta VERSCHLUSS Schraubverschluss 0,75 l	 REBSORTE Trebbiano di Lugana  SERVIERTEMPORATUR 8–10 °C	 FARBE funkelndes, helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen	 HERKUNFT Region Lombardei/Veneto
		 ALKOHOLGEHALT 13 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL saftig frisch mit dezenter Fruchtsüße, Zitrusfrüchte, Apfel, Aprikose, weiße Blüten, dezent mineralisch	 BUKETT frisch, Zitrusfrucht, knackiger Apfel, Pfirsich, floral, Hauch von frischen Kräutern		GESAMTSÄURE 6,5 g/l
			GESCHMACKSANGABE trocken RESTZUCKERGEHALT 5,8 g/l



REGION

Der Primitivo ist seit Jahren ein Garant für unkomplizierten Weingenuss. Das liegt daran, dass es sich um eine frühreifende Rebsorte handelt, deren Beeren in sonnenverwöhnten Gegenden am Rebstock zum Zeitpunkt der Lese bereits teilweise (an-)getrocknet sein können. Damit verändert sich das Verhältnis von Zucker und Saft in den Beeren, was zu dunkelfruchtigen, molligen, vollmundigen Weinen führt.

PRIMITIVO SALENTO IGT

PROFIL

Die Halbinsel Salento befindet sich in Apulien – und ist der Absatz des italienischen Stiefels zwischen der Adria und dem Ionischen Meer. Das mediterrane Apulien bietet den Trauben ideale Bedingungen, um ein charakterstarkes Geschmacksprofil zu entwickeln. Die warme Sonne fördert die Zuckerbildung in den Traubenbeeren, die dadurch einen saftig-beerigen Wein mit dezenter Würze hervorbringen.

So ist der PRIMITIVO SALENTO IGT ein typisch italienischer Allrounder, der aus dem Alltag etwas Besonderes macht: Seine saftige Frucht von dunklen Beeren und Kirschen, dazu Lorbeerwürze, Noten von Schokolade und Mocca sowie etwas Vanille machen ihn zum Gaumenschmeichler par excellence. Angenehm süffig und samtig-weich mit einem Nachhall von Amarena-Kirschen.

SETTING

Bereichert die italienische Küche wie Pizza, Pasta, Risotto. Harmonisiert aber auch bestens zu Wildfleischgerichten und Gegrilltem.



	FLASCHENFORM Conic		REBSORTE Primitivo		FARBE leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen		HERKUNFT Region Salento in Apulien
	VERSCHLUSS Naturkork						
	0,75 l		SERVIERTEMPERATUR 16–18 °C			ALKOHOLGEHALT 13 % Vol.	
		GESCHMACKSPROFIL samtig-weich mit Noten von saftigen Kirschen, dunklen Beeren, Lorbeerwürze, Schokolade und Nuancen von Tabak					BUKETT kirschfruchtig, dunkel-beerig, würzig, Schokolade, saftig
							GESAMTSÄURE 6 g/l
							GESCHMACKSANGABE halbtrocken
							RESTZUCKERGEHALT 13 g/l



IL BIANCO

PROFIL



Der SCAVI & RAY IL BIANCO ist ein trockener Weißwein aus dem Norden Italiens. Dort wird er aus sorgsam ausgewählten Rebsorten gekeltert. 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 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 hellen Fleischgerichten.



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 0,75 l	 REBSORTE Cuvée auf Basis weißer Burgundersorten	 FARBE Hellgelb mit grünlichen Reflexen	HERKUNFT Region Norditalien 
	 SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 12 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL am Gaumen frisch, saftig, hellfruchtig	 BUKETT leicht dropsig, Birne, Zitrus, dezent Mirabelle, Mandarinenschale	GESAMTSÄURE 5,5 g/l	
		GESCHMACKSANGABE trocken	
		RESTZUCKERGEHALT 5 g/l	



IL ROSATO

PROFIL

 Der trockene SCAVI & RAY IL ROSATO stammt aus Norditalien. Hier sorgen Sonne und das milde Klima für harmonisch gereifte Trauben, deren Weine durch fruchtig-beerige Noten begeistern. So zeigt sich direkt nach dem Öffnen ein feines Aroma aus Beerenfrucht, Himbeere und etwas Preiselbeere. Der SCAVI & RAY IL ROSATO ist eine Cuvée auf Merlot-Basis. Dieser sorgt für die hellrosa Farbe. Am Gaumen zeigt er sich saftig und frisch mit Noten von roten Beeren.

SETTING

 Die liebliche Farbgebung des SCAVI & RAY IL ROSATO ist wie geschaffen, um romantische Momente zu veredeln – zum Beispiel beim Picknick im Freien oder beim exklusiven Candle-Light-Dinner. 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		REBSORTE Cuvée auf Merlot-Basis und weiteren roten Rebsorten		FARBE helles Rosé		HERKUNFT Region Norditalien
	VERSCHLUSS Schraubverschluss		SERVIERTEMPERATUR 8–10 °C		ALKOHOLGEHALT 12 % Vol.		
	GESCHMACKSPROFIL am Gaumen saftig, frisch, feine rote Beerenfrüchte, süffig			BUKETT feine Beerenfrucht, Himbeere, etwas Preiselbeere und Hagebutte		GESAMTSÄURE 5,7 g/l	
						GESCHMACKSANGABE trocken	
						RESTZUCKERGEHALT 6,5 g/l	



IL ROSSO

PROFIL

 Der SCAVI & RAY IL ROSSO ist eine hervorragende Cuvée auf Basis des weichen Merlot. Hergestellt wird dieser purpurrote, mit violetten Reflexen schimmernde, trockene Rotwein in Norditalien. Als internationale Star-Rebsorte sorgt der Merlot für fruchtige, körperreiche Kreationen. Nach dem Öffnen verströmt er einen Geruch von Pflaumen und dunklen Kirschen mit leicht würziger Note. Frisch rotfruchtig am Gaumen, überzeugt der SCAVI & RAY IL ROSSO mit gut eingebundenen, feinen Tanninen, beeriger Frucht und feiner Würze im Finale.

SETTING

 Der SCAVI & RAY IL ROSSO sorgt durch seinen feinen, 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 kleinen Rotweinglas serviert, damit sich die Aromatik bestmöglich entfalten kann.



 FLASCHENFORM Bordolese VERSCHLUSS Schraubverschluss 0,75l	 REBSORTE Cuvée auf Basis von Merlot und weiteren roten Rebsorten	 FARBE Purpurrot, leicht violette Reflexe	HERKUNFT Region Norditalien 
	 SERVIERTEMPERATUR 16–18 °C	 ALKOHOLGEHALT 12,5% Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL am Gaumen rotfruchtig, milde Würze und feine Tannine	 BUKETT Pflaumen, dunkle Kirschen, leicht würzig	GESAMTSÄURE 4,8 g/l	
		GESCHMACKSANGABE trocken	
		RESTZUCKERGEHALT 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 feinem, herb-süßem Schokoladenaroma. Der Rotwein ist eine 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 einen 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, fein-süßen 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 VERSCHLUSS Schraubverschluss	 REBSORTE Cuvée roter Rebsorten (Hauptrebsorte: Merlot)	 FARBE Purpurrot mit violetten Reflexen	 GEBINDE 0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	 SERVIERTEMPERATUR 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 10 Grad Celsius. Dabei überzeugt er pur genauso wie auf Eis – und gibt jedem Anlass eine unvergleichliche Note.



	FLASCHENFORM Bordolese	 REBSORTE Cuvée aus weißen Rebsorten	 FARBE Hellgelb mit grünen Reflexen	 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



HUGO APERITIVO

PROFIL

 DER SCAVI & RAY 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 & RAY HUGO APERITIVO ist das Kultgetränk für alle trendbewussten Genießer. Ganz gleich, ob beim privaten Get-together im Freundeskreis oder zu Feierlichkeiten: SCAVI & RAY HUGO APERITIVO ist immer die richtige Wahl.



PERFECT SERVE

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



	FLASCHENFORM Collio	 REBSORTE aus italienischem Weißwein	 FARBE Hellgelb mit grünlichen Reflexen	GEBINDE	
	VERSCHLUSS Kronkorken	 SERVIERTEMPORATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 5,5% Vol.	 0,2l	 0,75l
	GESCHMACKSPROFIL süffig mit Noten von Holunder und Minze, süß, prickelnd, erfrischend		 BUKETT grasig, Apfel und Minze, Holunderblüte	GESCHMACKS- ANGABE süß	GESAMTSÄURE 7,3 g/l
					RESTZUCKERGEHALT ca. 10,5 g/l



SPRIZZ APERITIVO

PROFIL



Der SCAVI & RAY SPRIZZ APERITIVO ist ein absoluter Premium-Aperitif aus Prosecco, Bitterorganen-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 & RAY SPRIZZ 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 & RAY SPRIZZ 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 VERSCHLUSS Kronkorken	 REBSORTE aus italienischem Weißwein	 FARBE leuchtendes Orange	GEBINDE  0,2l  0,75l  1,5l  3,0l
	 SERVIERTEMPORATUR 8–10 °C	 ALKOHOLGEHALT 5,5 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL frisch mit Noten von Bitterorangen, Grapefrucht, süß und frisch prickelnd	 BUKETT Grapefruit, Orange, leicht floral	GESCHMACKS-ANGABE süß	GESAMTSÄURE 4,4 g/l RESTZUCKERGEHALT ca. 8 g/l



SCAVI & RAY
ITALIENISCHE
SPIRITUOSEN

SCAVI & RAY
GRAPPA



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 2cl Espresso.



 FLASCHENFORM Bordolese VERSCHLUSS Glasstopfen	 REBSORTE Cuvée aus italienischen Rebsorten		 FARBE farblos	 GEBINDE 0,7l
	 SERVIERTEMPORATUR 16–18 °C		 ALKOHOLGEHALT 40 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL angenehm weich, rund mit fruchtigen Noten			 BUKETT harmonisch, fruchtig und blumig	
GESCHMACKSANGABE trocken				



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 VERSCHLUSS Glasstopfen	 REBSORTE Cuvée aus italienischen Rebsorten	 FARBE Bernstein mit goldenen Reflexen	GEBINDE  0,7l
	 SERVIERTEMPERATUR 16–18 °C	 ALKOHOLGEHALT 40 % Vol.	
 GESCHMACKSPROFIL rund, geschmeidig, harmonisch und zart mit Aromen von roten Früchten		 BUKETT harmonisch, angenehm mit fruchtigen Düften	GESCHMACKSANGABE trocken



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. VERSCHLUSS Schraubverschluss	 FARBE intensives Gelb, leuchtend, mit leicht grünlichen Reflexen	 GEBINDE 0,7l
	 SERVIERTEMPERATUR unter 8°C	
 GESCHMACKSPROFIL fruchtige Zitronenfrische, dezente Süße und eine leicht bittere Nuance	 BUKETT frisch, intensive Zitrusfrucht, mit angenehmer Bitternote	GESCHMACKSANGABE süß



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 Grad Celsius auf Eis gießen und servieren. Salute!



	FLASCHENFORM k. A.		FARBE cremeweiß		 0,7l
	VERSCHLUSS Holzgriffkorken			SERVIERTEMPERATUR unter 8 °C	
 GESCHMACKSPROFIL fruchtige Zitronenfrische, cremig weich, dezente Süße		 BUKETT frisch, cremig, tropisch			GESCHMACKSANGABE süß



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 DI MODENA 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 Eiscrème 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, Zitrone und Trüffel. Dank der Sprühmechanik, die drei unterschiedliche Dosierstärken 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!



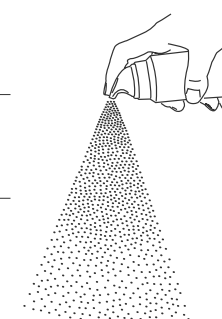
PERFECT SERVE

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

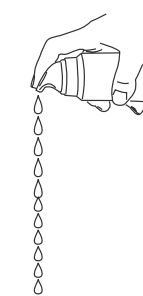
GEBINDE
200 ml



STREAM
mittlerer Druck



DRIP
geringer Druck



SCAVI & RAY



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 Modeszene. 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 Fünf-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 ästhetischen Charakter der Locations. 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-Editions sind auf Anfrage erhältlich:
INFO@MBGGLOBAL.COM

Verfügbar in folgenden Farben:



ICE BUCKET AURORA



PICCOLO
PFEFFERMÜHLE



PICCOLO
SALZMÜHLE



GIANT SALT AND
PEPPER GRINDERS



MENAGEN-SET



TAVOLA ITALIANA
KÄSEBRETT



WINE GLASS TIZIANA



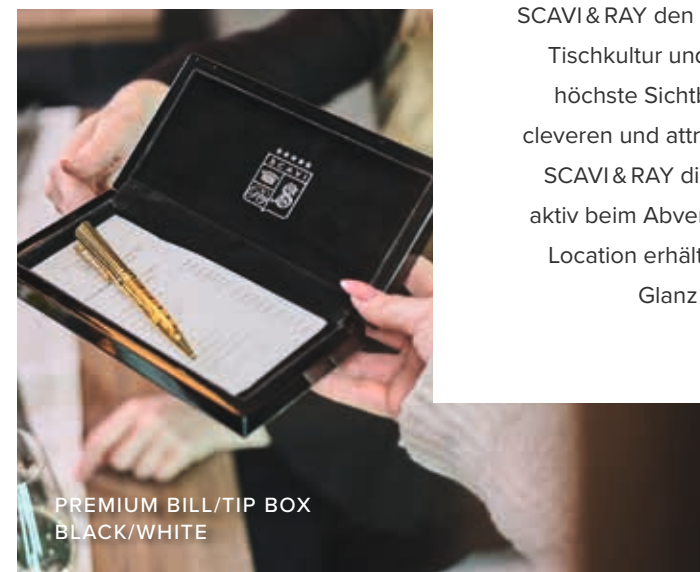
GLASS ICE PRESTIGE



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.

PREMIUM BILL/TIP BOX
BLACK/WHITE



RECHNUNGSMAPPE



FLASCHENVASE





ASHTRAY CUBE
BLACK/SILVER



ASHTRAY CUBE
WHITE/GOLD



EINZELFLASCHENKÜHLER
BOLLE



ICE BUCKET ELEONORA



SILVER BOWL



ICE BUCKET AURORA SWING



ICE BUCKET BELLA D'ORO



PREMIUM ICE BUCKET
BELLISSIMA SILVER



PREMIUM ICE BUCKET
BELLA DONNA BLACK



PREMIUM MAGENTA FRIDGE



LED SIGN WAPPEN



EINZELFLASCHENKÜHLER
MILAN BLACK



EINZELFLASCHENKÜHLER
MILAN WHITE



EINZELFLASCHENKÜHLER GIULIA
BLACK/WHITE



EINZELFLASCHENKÜHLER VENEZIA BLACK



EINZELFLASCHENKÜHLER VENEZIA WHITE



HAND LETTERING BOOK
GENUINE LEATHER/PREMIUM



LAPTOP BAG



LUMINOSO BACKBAR SET



PROSECCO GUN
GOLD/BLACK



ICE BUCKET ILLUMINATA



SHOW BOTTLE PRESENTER



ICE BUCKET LED BOWL



SHOW BOTTLE
PRESENTER CAGE





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 SPUMANTE:
PROSECCO UND
ITALIENISCHE SCHAUMWEINE**
Prosecco DOC Spumante 16 | 17
Prosecco DOC Rosé Spumante 18 | 19
Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore 20 | 21
Ice Prestige Spumante 22 | 23
Momento D'Oro 24 | 25
Luminoso Spumante 26 | 27

PROSECCO FRIZZANTE
Prosecco DOC Frizzante 30 | 31

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

ITALIENISCHE STILLWEINE
SCAVI & RAY WINERY 40 | 41
Ca' SCAVI Lugana DOC 42 | 43
Primitivo Salento IGT 44 | 45
Il Bianco 46 | 47
Il Rosato 48 | 49
Il Rosso 50 | 51
Al Cioccolato 52 | 53
Alla Vaniglia 54 | 55

APERITIVE
SCAVI & RAY Hugo Aperitivo 58 | 59
SCAVI & RAY Sprizz Aperitivo 60 | 61

ITALIENISCHE SPIRITUOSEN
Grappa Bianca 64 | 65
Grappa Oro 66 | 67
Limoncello 68 | 69
Crema di Limoncello 70 | 71

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN
Aceto Balsamico di Modena IGP 74 | 75
Olivenöl-Sprays 76 | 77

SCAVI & RAY LIFESTYLE

FASHION
80 | 81

BRANDINGS
82 | 83

PARTNERSCHAFT
84 | 85

BLING BLING-EDITION
86 | 87

WERBEMITTEL
88 – 93



A Taste for every Story!



WWW.SCAVI-RAY.IT

