

SCAVI & RAY



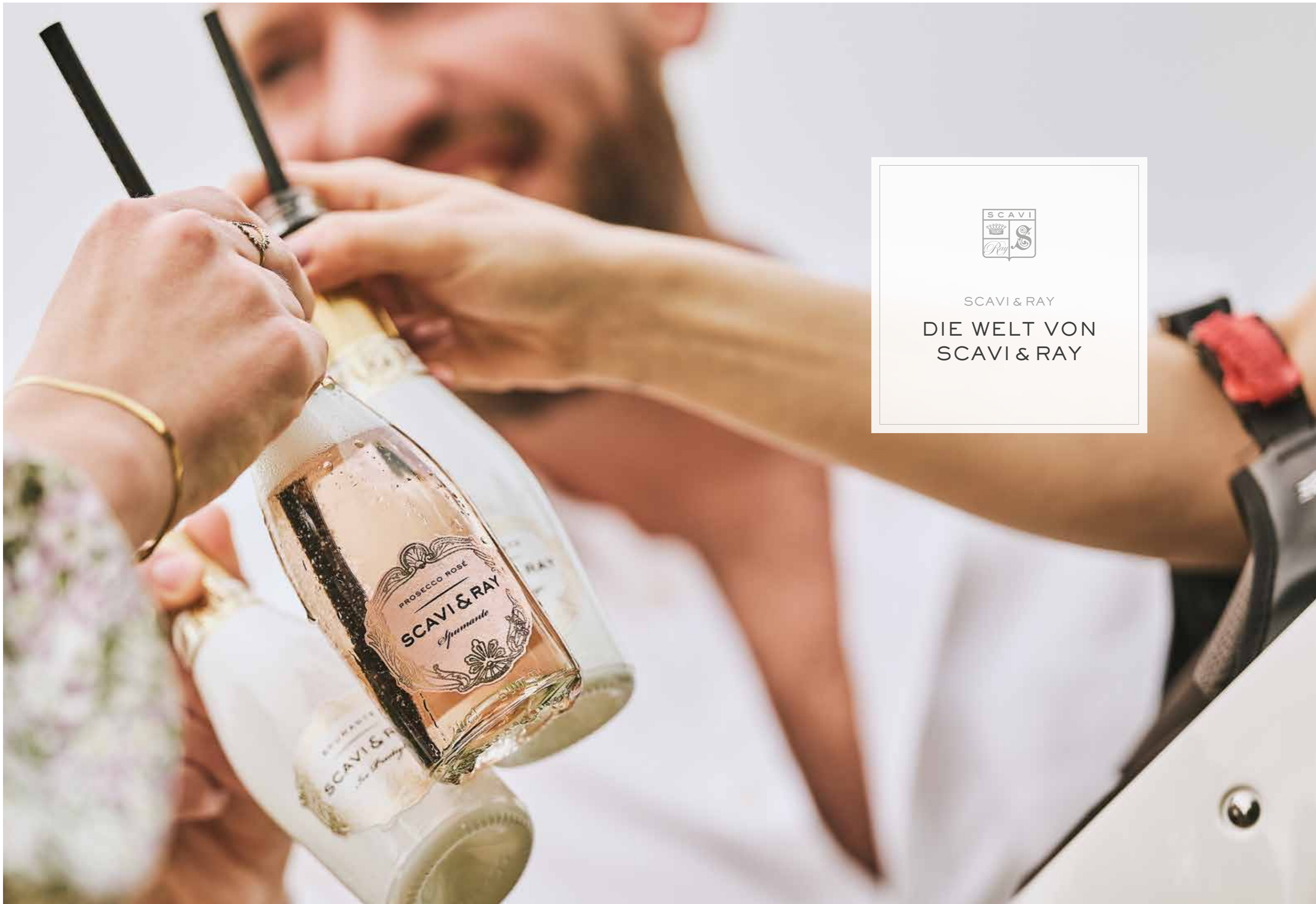
SCAVI



*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

Seit der Eroberung des deutschen Marktes im Jahr 2005 hat SCAVI & RAY seine Internationalisierung konsequent vorangetrieben und sich als italienische Premium-Marke zum Marktführer im Prosecco-Segment etabliert. Die Marke verkörpert Genuss, Eleganz und das unverwechselbare italienische Lebensgefühl. Die exzellenten Verbindungen der beiden Gründer zur glamourösen Fashion-Welt und zum Showbusiness bestehen bis heute. SCAVI & RAY ist regelmäßig auf den europäischen Fashion Weeks, hochkarätigen Red-Carpet-Veranstaltungen, internationalen VIP-Events sowie angesagten Sportevents wie Reit- und Poloturnieren präsent.





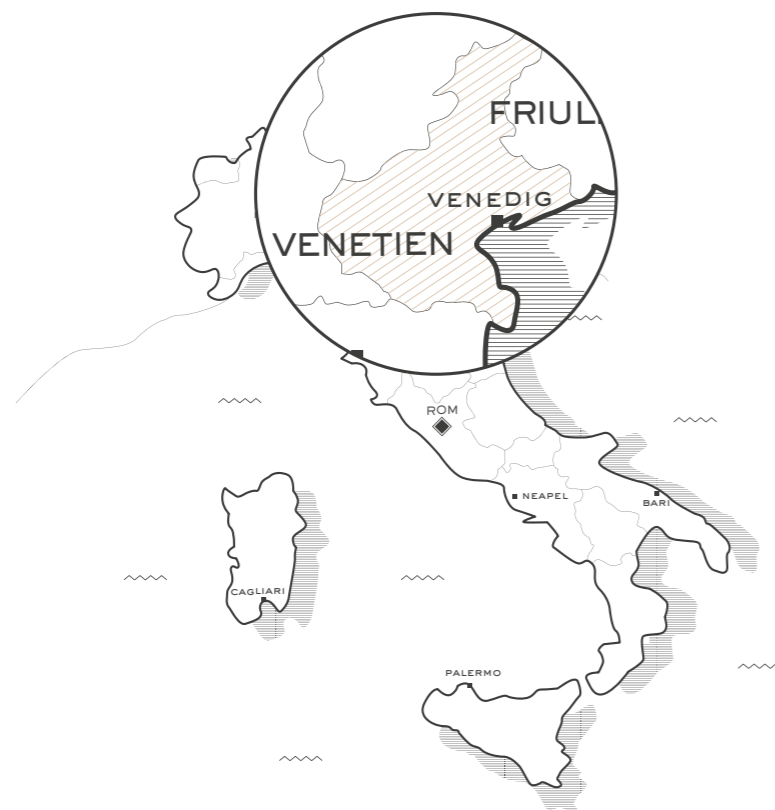
AUS DEM VENETO  
**DER URSPRUNG DES  
ORIGINALS**

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 im Veneto in Nordostitalien. Ausschließlich Perl-/Schaumwein, der aus dieser Region stammt und die Regularien erfüllt, darf sich Prosecco nennen.

**MIT GROSSER LEIDENSCHAFT  
FÜR DAS BESTE**

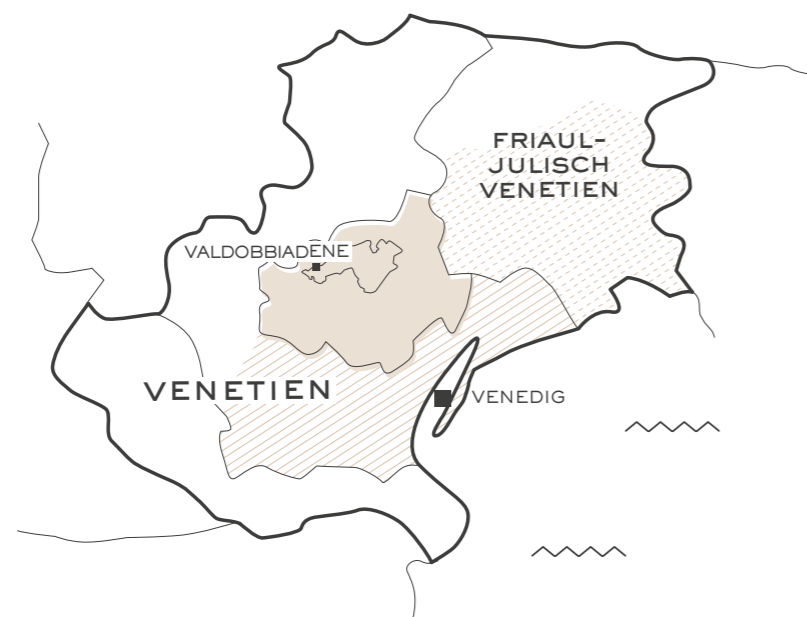
Die Glera-Traubenbeeren für den SCAVI & RAY Prosecco gedeihen an erstklassigen Reben in sonnendurchfluteter Landschaft. Die Trauben werden mit Passion, Hingabe und Sorgfalt gelesen. Das ist fester Bestandteil der Qualitätsphilosophie von SCAVI & RAY. Die Weinlandschaft im Veneto umfasst auf steinigen 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
- PROSECCO DOC (AUSSERHALB VENETO)



## PROSECCO DOC ORT 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-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 GÜTEKLASSE

DOC ist eine Ursprungsbezeichnung für Weine aus Italien und steht für *Denominazione di Origine Controllata*, was *kontrollierte Ursprungsbezeichnung* bedeutet.

### GESCHÜTZTES ANBAUGEBIET

Das Prosecco-Gebiet im Veneto umfasst ein Anbaugebiet von mehr als 24.000 Hektar. Die wellig-hügeligen Weingärten, die oft in Terrassen angelegt sind, profitieren hier vom Schutz der Alpen wie auch dem mildernden Einfluss der Adria. Dadurch sind sie weitestgehend vor Frösten geschützt. Wegen seiner malerischen Hügel, terrassierten Weinberge und der historischen Weinbautradition zählt das Gebiet um Conegliano und Valdobbiadene zum UNESCO-Weltkulturerbe.





## 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. Neben den prickelnden Perl- und Schaumweinen begeistert SCAVI & RAY auch mit einer Auswahl weiterer italienischer Klassiker, die sowohl geschmacklich als auch optisch neue Maßstäbe setzen. Dazu gehören edle Stillweine wie Lugana und Primitivo, beliebte Spirituosen wie Limoncello, Crema di Limoncello und Grappa sowie erfrischende Aperitivos. 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.



ITALIENISCHE PERLWEINE

ALKOHOLFREIE SCHAUMWEINE

APERITIVI



ITALIENISCHE STILLWEINE



PRESTIGE PROSECCO UND ITALIENISCHE SCHAUMWEINE



ITALIENISCHE SPIRITUOSEN



ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN



  
SCAVI & RAY  
PRESTIGE SPUMANTE:  
PROSECCO UND  
ITALIENISCHE  
SCHAUMWEINE





# PROSECCO DOC SPUMANTE

ZITRUSFRUCHTIG | KNACKIGE ÄPFEL | KRÄUTRIG

## 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 Prosecco Spumante zeigt sich pur von seiner besten Seite und ist DER Schaumwein, der alle festlichen Anlässe elegant begleitet. Er eignet sich jedoch auch wunderbar als Basis für italienische Aperitivos wie Hugo, Sprizz oder Bellini.



<b>FLASCHENFORM</b> Collio  <b>VERSCHLUSS</b> Naturkork	<b>REBSORTE</b> Glera	<b>FARBE</b> Hellgelb mit grünlichen Reflexen	<b>GEBINDE</b>  0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	<b>SERVIERTEMPORATUR</b> 8–10°C	<b>ALKOHOLGEHALT</b> 11% Vol.	
<b>GESCHMACKSPROFIL</b> frische Frucht von Zitrus und knackigen Äpfeln, gepaart mit einer kräutrigen Nuance von Minze	<b>BUKETT</b> frische Frucht, Zitrusnote, Apfel, duftig	<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 6 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> extra trocken <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 17 g/l	



# PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE

ROTBACKIGE ÄPFEL | GRANATÄPFEL |  
ZITRUSFRÜCHTE | HIMBEERE

## PROFIL



Das Prosecco-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. 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 ein 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 lachsfarbenen Reflexen sowie einer feinen 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

Perfekter Begleiter zu sommerlichen Gerichten, aber auch als Aperitif akzentuiert er feierlich jedes festliche Ambiente.



<b>FLASCHENFORM</b> Collio  <b>VERSCHLUSS</b> Naturkork	<b>REBSORTE</b> Glera, Pinot Nero	<b>FARBE</b> helles Rosé mit lachsfarbenen Reflexen	<b>GEBINDE</b> 0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	<b>SERVIERTEMPORATUR</b> 8–10°C	<b>ALKOHOLGEHALT</b> 11% Vol.	<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 6 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> extra trocken <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 17 g/l
<b>GESCHMACKSPROFIL</b> saftig frisch mit Noten von rotbackigen Äpfeln sowie auch Granatäpfeln, dazu Aromen von Zitrusfrüchten kombiniert mit beerigen Nuancen		<b>BUKETT</b> feine Frucht, frische Birne, rotbackiger Apfel, dezente Himbeere und Granatapfel	





# PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE

HELLFRUCHTIG | FLORAL |  
KRÄUTRIG | HONIGMELONE

## 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 feine Frucht wie Apfel, Birne, Zitrus sowie leicht florale Noten, aber auch dezente Anklänge von Kräuterwürze, 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 harmoniert. 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.



<b>FLASCHENFORM</b> Collio  <b>VERSCHLUSS</b> Naturkork	<b>REBSORTE</b> Glera	<b>FARBE</b> helles, funkelndes Goldgelb	<b>GEBINDE</b> 0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 8–10°C	<b>ALKOHOLGEHALT</b> 11% Vol.	
<b>GESCHMACKSPROFIL</b> neben Apfel, Birne und Zitrus auch leicht florale Noten, dezente Kräuterwürze, sowie Honignuancen. Ein eleganter Mousseux rundet die feine Aromatik ab	<b>BUKETT</b> feine Frucht, Apfel, Birne, Zitrusnoten, leicht florale Noten, dezente Kräuterwürze, Honig, Haselnuss	<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 6 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> extra trocken <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 17 g/l	





## ICE PRESTIGE SPUMANTE

APFEL- UND BIRNENFRUCHTIG | FLORAL | EXOTISCHE FRUCHT | WÜRZIG

### PROFIL



Der SCAVI & RAY Ice Prestige Spumante ist ein edler Vino Spumante mit feiner Süße. Das Geheimnis dahinter ist der besondere Mix feinsten 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, die 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

Vielseitig einsetzbar: Pur oder aufgepeppt mit frischen Beeren wie Himbeeren, Erdbeeren, Waldbeeren. Mit seiner dezenten Restsüße begleitet er auch gut Desserts oder die Käseplatte zum Abschluss.


<b>FLASCHENFORM</b> Collio  <b>VERSCHLUSS</b> Naturkork	<b>REBSORTE</b> Cuvée aus weißen Rebsorten: Glera, Verduzzo und Moscato	<b>FARBE</b> intensives Strohgelb mit grünlichen Reflexen	<b>GEBINDE</b> 0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	<b>SERVIERTEMPORATUR</b> ca. 8°C	<b>ALKOHOLGEHALT</b> 10,5% Vol.	
<b>GESCHMACKSPROFIL</b> saftige Aromen von frischen Äpfeln, reifen Birnen sowie Nuancen von exotischen Früchten, Orangen und weißen Blüten	<b>BUKETT</b> Birne, Apfel, florale Noten, Orangen	<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 6 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> halbtrocken <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 40 g/l	




# MOMENTO D'ORO

HELLFRUCHTIG | MIRABELLEN |  
FLORAL | WÜRZIG

## 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 verspricht 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.



 <b>FLASCHENFORM</b> Collio  <b>VERSCHLUSS</b> Naturkork	 <b>REBSORTE</b> Cuvée Vino Bianco	 <b>FARBE</b> helles, strahlendes Goldgelb	<b>GEBINDE</b>  0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	 <b>SERVIERTEMPERATUR</b> 8–10°C	 <b>ALKOHOLGEHALT</b> 11% Vol.	<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 6 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> extra trocken <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 16 g/l
 <b>GESCHMACKSPROFIL</b> erfrischende Charakteristik von hellen Früchten und Mirabellen. Dezent florale und würzige Noten runden das Genusserlebnis ab		 <b>BUKETT</b> Apfel, Birne, würzig, nussig, florale Noten	





## LUMINOSO LIGHTEN UP YOUR NIGHT

HOCHWERTIGE QUALITÄT  
KOMBINIERT MIT AUSSERGEWÖHNLICHEM  
DESIGN BY SCAVI & RAY.

Mit dem einzigartigen Luminoso 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. Damit hebt unser Luminoso die Kategorie Schaumwein auf eine neue Ebene.



## LUMINOSO BLANC DE BLANCS SPUMANTE

HELLFRUCHTIG | KRÄUTRIG | FLORAL

### PROFIL



Der SCAVI & RAY Luminoso Blanc de Blancs 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 Blanc de Blancs Spumante mit Noten von frischen hellen Früchten wie Äpfeln, Birnen, Mirabellen und Nuancen von Quitte und Pfirsich, begleitet von floralen Akzenten. Die Perlage ist fein und unterstreicht die Frische und Saftigkeit. Der Nachhall ist getragen von saftiger 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 Blanc de Blancs 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 einem Hauch von prickelnder Magie.



### PERFECT SERVE

Der Luminoso ist unverzichtbarer Begleiter des Nightlife in schicken Clubs, bei exklusiven Events oder der Rooftop-Party.



 <b>FLASCHENFORM</b> Collio	 <b>REBSORTE</b> Cuvée Blanc de Blancs	 <b>FARBE</b> funkelndes, helles Goldgelb	<b>GEBINDE</b>  0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	<b>VERSCHLUSS</b> Naturkork	 <b>SERVIERTEMPERATUR</b> 8–10°C	
 <b>GESCHMACKSPROFIL</b> frische helle und gelbe Früchte, kräutrig-grasig, saftig, enormer Trinkfluss		 <b>BUKETT</b> frisch, hellfruchtig, leicht kräutrig und floral	<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 6 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> halbtrocken <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 37 g/l



SCAVI & RAY

PRESTIGE FRIZZANTE:  
PROSECCO UND  
MOSCATO FRIZZANTE





# PROSECCO DOC FRIZZANTE

HELLFRUCHTIG | GRÜNE ÄPFEL | GRASIGE NOTE

## 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, frisch-fruchtig, 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, Strohalm rein, fertig ist das Outdoor-Prickeln!



## PERFECT SERVE

Der Prosecco Frizzante ist der perfekte Welcome-Drink, wenn es fröhlich und ungezwungen zugeht. Schmeckt jedem, passt zu allem und macht Spaß. Auch als Digestiv zu empfehlen.



<b>FLASCHENFORM</b> Collio  <b>VERSCHLUSS</b> Naturkork oder Schraubverschluss	<b>REBSORTE</b> Glera	<b>FARBE</b> helles Gelb mit grünlichen Reflexen	<b>GEBINDE</b>  0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 8–10°C	<b>ALKOHOLGEHALT</b> 10,5% Vol.	
<b>GESCHMACKSPROFIL</b> frisch mit fruchtigen Noten von grünen Äpfeln sowie dezent grasigen Nuancen; das sanfte Prickeln unterstreicht den frischen Charakter	<b>BUKETT</b> frische Frucht, Aromen von Zitrusfrucht, Apfel, leicht florale Noten	<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 6 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> trocken <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 15 g/l	



# MOSCATO FRIZZANTE

SPRITZIG | LIEBLICH | FLORAL |  
SAFTIG | ERFRISCHEND

## PROFIL



Der SCAVI & RAY Moscato Frizzante bezaubert mit seiner spritzigen Eleganz und dem relativ geringen Alkoholgehalt von nur 8,5% Vol. Im Glas entfaltet er ein Bouquet von blumigen Aromen und saftigen exotischen Früchten, begleitet von der typischen Muskatnuance. Die Perlage ist fein und gleichzeitig erfrischend. Ein Gaumenschmeichler, der jederzeit das Dolce Vita ins Glas zaubert.

## SETTING











In der wärmeren Jahreszeit erfrischt uns unser Moscato, in der kühleren Jahreszeit schmeichelt uns seine dezente Würze. Der perfekte Prickler für Genießer, die es aromatisch komplex und gleichzeitig leicht mögen.



## PERFECT SERVE

Der SCAVI & RAY Moscato Frizzante wird am besten bei 8 Grad Celsius serviert. Er eignet sich perfekt als Aperitif, zu Empfängen oder auch als spritziger Begleiter für lange Abende mit Freunden. Er passt auch sehr gut zu kräftigen Käsesorten sowie zu süßem Gebäck oder Obstdesserts.



 <b>FLASCHENFORM</b> Collio  <b>VERSCHLUSS</b> Naturkork	 <b>REBSORTE</b> Moscato	 <b>FARBE</b> helles Goldgelb	<b>GEBINDE</b>  0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	 <b>SERVIERTEMPERATUR</b> 8°C	 <b>ALKOHOLGEHALT</b> 8,5% Vol.	
 <b>GESCHMACKSPROFIL</b> erfrischend saftig mit Noten von weißen Blüten, reifen Pfirsichen und Nuancen von Litschi; Anklänge an Muskat und zarte Honigakzente runden den Trinkfluss ab		 <b>BUKETT</b> hellfruchtig, floral, frisch	
		<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 6 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> lieblich <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 40 g/l	





SCAVI & RAY  
ALKOHOLFREIE  
SCHAUMWEINE





# SPARKLING ALKOHOLFREI

GELBFRUCHTIG | TRAUBIG | MINZE

## PROFIL



Der SCAVI & RAY Sparkling Alkoholfrei 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 entalkoholisierendem Wein verwöhnt den Gaumen mit aufregender Frische, zartem Duft und fruchtigem Prickeln. Besonders die fruchtigen Noten verleihen dem SCAVI & RAY Sparkling Alkoholfrei eine erfrischende und authentische Note. Die elegante Flasche in schimmerndem Saphirgrün rundet den eleganten Charakter optisch ab.

## SETTING











Der SCAVI & RAY Sparkling Alkoholfrei 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

Für alle Genießer, die es alkoholfrei und delikat mögen. Schmeckt hervorragend pur in einem Prosecco-Glas serviert, alternativ auch auf Eis oder als Basis für die alkoholfreie Variante des Bellini, Hugo oder Sprizz.




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




# WHITE GRAPE NON ALCOHOLIC

TRAUBIG-BEERIG | FRISCHE MINZE |  
FLORAL | SÜFFIG

## PROFIL

 SCAVI & RAY White Grape Non Alcoholic ist ein schäumendes, alkoholfreies, traubensaftreiches 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 der White Grape seine goldene Farbe und die frische, fruchtige Note mit Anklängen von Honig, Apfel, Pfirsich und sogar einem Hauch von Minze. Die feine Perlage macht den White Grape Non Alcoholic zu einem eleganten Genusslebnis für große Anlässe und wertvolle alltägliche Momente.

## SETTING









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



## PERFECT SERVE

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



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



# WHITE GRAPE ROSÉ NON ALCOHOLIC

FRISCHE BEEREN | ROTE ÄPFEL | SAFTIG

## PROFIL



Der SCAVI & RAY White Grape Rosé Non Alcoholic ist das beerige Pendant zum beliebten White Grape Non Alcoholic. Sein leuchtendes einladendes Hellrosé findet seinen geschmacklichen Ausdruck in saftig-traubigen Aromen mit der Essenz reifer Äpfel, dazu Nuancen von Pfirsich, Zitrusfrüchten und frischen Beeren.

## SETTING











Sein zartes Sprudeln macht den SCAVI & RAY White Grape Rosé Non Alcoholic zu einem raffinierten Genuss, der besondere Anlässe und liebgewonnene tägliche Rituale perfekt begleitet.



## PERFECT SERVE

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



 <b>FLASCHENFORM</b> Collio  <b>VERSCHLUSS</b> Naturkork	 <b>REBSORTE</b> auf Traubensaftbasis	 <b>FARBE</b> hellrosa mit leicht violetten Reflexen	<b>GEBINDE</b>  0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	 <b>SERVIERTEMPORATUR</b> 8–10°C	 <b>ALKOHOLGEHALT</b> 0,0% Vol.	
 <b>GESCHMACKSPROFIL</b> saftig, Trauben, frische Beeren, roter Apfel, reifer Pfirsich, Zitrusaromen, Honig		 <b>BUKETT</b> gelbe Früchte, leichte rote Beeren, Pfirsich, Trauben, blumige Noten	
		<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 3 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> lieblich <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 12 g/l	



SCAVI & RAY  
ITALIENISCHE  
STILLWEINE

Ca' Scavi  
**LUGANA**  
*Denominazione di origine controllata*  
SCAVI & RAY

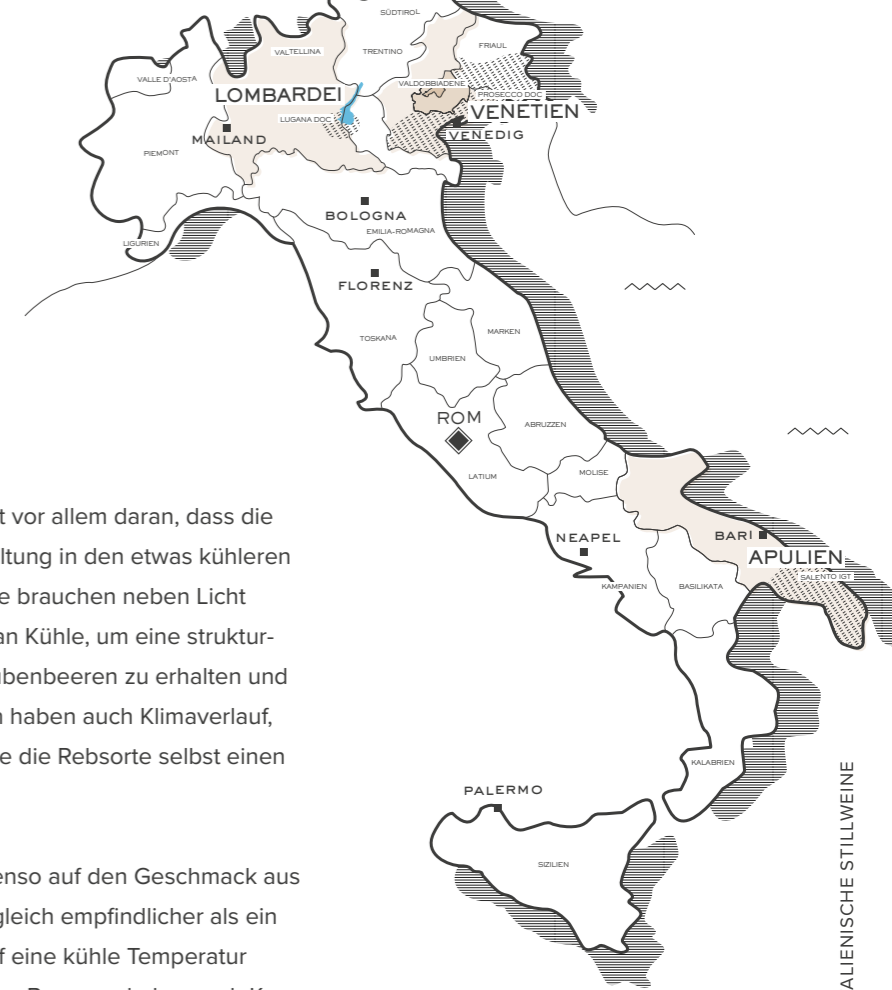
SCAVI & RAY  
EAU DE TOILETTE  
100 ml / 3.38 fl. oz.





**EXKLUSIVE ENTDECKUNGEN  
DER SCAVI & RAY WINERY**

Unsere Stillweine sind sowohl italienische Klassiker als auch Trendsetter, die außerdem durch ein perfektes Genuss-Preis-Verhältnis überzeugen.



## 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.

## 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 Sonneneindauer gehen auch meist wärmere Temperaturen einher. Das erklärt, weswegen Rotwein meist aus wärmeren Regionen zu kommen scheint.



### REGION: LUGANA

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

## CA' SCAVI LUGANA DOC

ZITRUSFRUCHT | KNACKIGER APFEL | PFIRSICH | BLUMIG | LEICHT KRÄUTRIG

### PROFIL

Jeder Lugana DOC-Wein wird zu mindestens 90% 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, um sich selber etwas Gutes zu tun oder guten Freunden eine Freude zu bereiten.

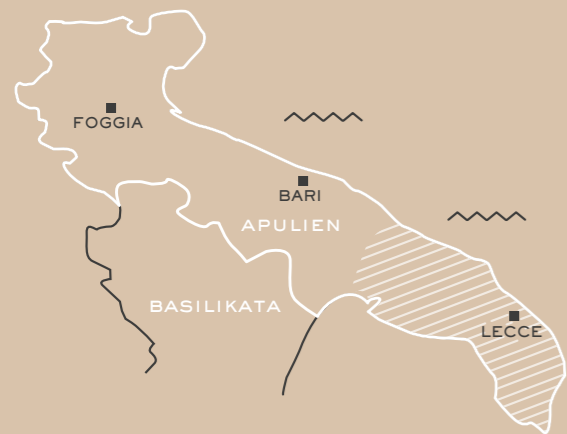


### PERFECT SERVE

Unser Ca' Scavi Lugana DOC ist der perfekte Begleiter zur italienischen Küche. Ob zu Antipasti, Pizza, Pasta, Fisch und Meeresfrüchten oder zu Käse, Salaten und hellen Fleischgerichten – er macht immer eine bella figura.



<b>FLASCHENFORM</b> Borgognotta  <b>VERSCHLUSS</b> Schraubverschluss  <b>0,75l</b>	<b>REBSORTE</b> Trebbiano di Lugana	<b>FARBE</b> funkelndes, helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen	<b>HERKUNFT</b> Region Lombardei 
	<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 8–10 °C	<b>ALKOHOLGEHALT</b> 13% Vol.	
<b>GESCHMACKSPROFIL</b> saftig frisch mit dezenter Fruchtsüße, Zitrusfrüchte, Apfel, Aprikose, weiße Blüten, dezent mineralisch	<b>BUKETT</b> frisch, Zitrusfrucht, knackiger Apfel, Pfirsich, floral, Hauch von frischen Kräutern	<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 7 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> trocken <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 6 g/l	



## REGION: APULIEN

Der Primitivo ist seit Jahren ein Garant für unkomplizierten Wein-  
genuss. Das liegt daran, dass es sich um eine frühreifende Rebsorte  
handelt, deren Beeren im sonnenverwöhnten Apulien 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

KIRSCHFRUCHTIG | DUNKEL-BEERIG |  
WÜRZIG | SCHOKOLADIG

## PROFIL



Die Halbinsel Salento befindet sich in Apulien – sie bildet  
den Absatz des italienischen Stiefels zwischen der Adria  
und dem Golf von Tarent. 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 SCAVI & RAY 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. Ange-  
nehm süffig und samtig-weich mit einem Nachhall von  
Amarena-Kirschen.

## SETTING



Im Handumdrehen zaubert unser SCAVI & RAY  
Primitivo Salento IGT das Dolce Vita auf den Tisch:  
Im Sommer beim Barbecue oder im Winter beim  
gemütlichen Kaminabend.



## PERFECT SERVE

Unser Primitivo bereichert die  
italienische Küche wie kein  
anderer: Pizza, Pasta, Risotto,  
Wildfleischgerichte, Gegrilltes  
erhalten mit diesem samtigen  
Rotwein die perfekte Harmonie.



<b>FLASCHENFORM</b> Conic  <b>VERSCHLUSS</b> Naturkork  <b>0,75l</b>	<b>REBSORTE</b> Primitivo	<b>FARBE</b> leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen	<b>HERKUNFT</b> Region Salento in Apulien
	<b>SERVIERTEMPERATUR</b> 16–18 °C	<b>ALKOHOLGEHALT</b> 13 % Vol.	
<b>GESCHMACKSPROFIL</b> samtig-weich mit Noten von saftigen Kirschen, dunklen Beeren, Lorbeerwürze, Schokolade und Nuancen von Tabak	<b>BUKETT</b> kirschfruchtig, dunkel-beerig, würzig, Schokolade, saftig	<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 6 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> halbtrocken <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 12 g/l	



# IL BIANCO

HELLFRUCHTIG | FRISCH | SCHLANK

## PROFIL



Der SCAVI & RAY II 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 Mandarinschalen unterstützt. Am Gaumen ist der SCAVI & RAY II Bianco saftig und von mittlerer Dichte und Länge. Ein erfrischend trockener Stillwein, der für ein belebendes Geschmackserlebnis sorgt.

## SETTING











Das Aroma des SCAVI & RAY II 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 II 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.



 <b>FLASCHENFORM</b> Bordolese  <b>VERSCHLUSS</b> Schraubverschluss  <b>0,75l</b>	 <b>REBSORTE</b> Cuvée auf Basis weißer Burgundersorten	 <b>FARBE</b> Hellgelb mit grünlichen Reflexen	<b>HERKUNFT</b> Region Norditalien 
	 <b>SERVIERTEMPERATUR</b> 8–10 °C	 <b>ALKOHOLGEHALT</b> 12 % Vol.	
 <b>GESCHMACKSPROFIL</b> am Gaumen frisch, saftig, hellfruchtig	 <b>BUKETT</b> leicht dropsig, Birne, Zitrus, dezent Mirabelle, Mandarinschale	<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 6 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> trocken <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 5 g/l	







## IL ROSATO

DUNKELFRUCHTIG | WALDBEEREN | WÜRZIG

### PROFIL

 Der trockene SCAVI & RAY II 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 II 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 II 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.



### PERFECT SERVE

Dieser trockene Rosé entfaltet bei einer Serviertemperatur von 8–10 Grad Celsius seine beerigen Geschmacksnuancen am besten. Für alle, die es leichter mögen, kann er hervorragend als Weinschorle genossen werden.



 <b>FLASCHENFORM</b> Bordolese  <b>VERSCHLUSS</b> Schraubverschluss  <b>0,75l</b>	 <b>REBSORTE</b> Cuvée auf Merlot-Basis und weiteren roten Rebsorten	 <b>FARBE</b> helles Rosé	<b>HERKUNFT</b> Region Norditalien 
	 <b>SERVIERTEMPERATUR</b> 8–10 °C	 <b>ALKOHOLGEHALT</b> 12 % Vol.	
 <b>GESCHMACKSPROFIL</b> am Gaumen saftig, frisch, feine rote Beerenfrüchte, süffig	 <b>BUKETT</b> feine Beerenfrucht, Himbeere, etwas Preiselbeere und Hagebutte	<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 6 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> trocken <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 7 g/l	



# IL ROSSO

BEERENFRUCHTIG | FRISCH | ELEGANT

## 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 optimal entfalten kann.



 <b>FLASCHENFORM</b> Bordolese  <b>VERSCHLUSS</b> Schraubverschluss  <b>0,75l</b>	 <b>REBSORTE</b> Cuvée auf Basis von Merlot und weiteren roten Rebsorten	 <b>FARBE</b> Purpurrot, leicht violette Reflexe	<b>HERKUNFT</b> Region Norditalien 
	 <b>SERVIERTEMPERATUR</b> 16–18 °C	 <b>ALKOHOLGEHALT</b> 12,5 % Vol.	
 <b>GESCHMACKSPROFIL</b> am Gaumen rotfruchtig, milde Würze und feine Tannine	 <b>BUKETT</b> Pflaumen, dunkle Kirschen, leicht würzig	<b>GESAMTSÄURE</b> ca. 5 g/l <b>GESCHMACKSANGABE</b> trocken <b>RESTZUCKERGEHALT</b> ca. 5 g/l	





# AL CIOCCOLATO

SCHOKOLADE | SCHWARZKIRSCHEN | PFLAUMEN

## 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. 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, 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 kurz erhitzen und als außergewöhnlichen Glühwein genießen.



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



# ALLA VANIGLIA

VANILLE | GELBFRUCHTIG

## 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.

## 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.



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



SCAVI & RAY  
APERITIVI







# HUGO APERITIVO

HOLUNDERBLÜTE | MINZE | FRISCH

## PROFIL

 Der SCAVI & RAY Hugo Aperitivo begeistert als spritziger Cocktail mit einem gelungenen Mix aus hochwertigem Prosecco, 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 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 0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	VERSCHLUSS Kronkorken	 SERVIERTEMPERATUR 8–10°C	 ALKOHOLGEHALT 5,5% Vol.	
	GESCHMACKSPROFIL süffig mit Noten von Holunder und Minze, süß, prickelnd, erfrischend		 BUKETT grasig, Apfel und Minze, Holunderblüte	GESAMTSÄURE ca. 6 g/l GESCHMACKSANGABE süß RESTZUCKERGEHALT ca. 100 g/l



# SPRIZZ APERITIVO


GRAPEFRUIT | BLUTORANGE |  
ANGENEHM BITTER

## PROFIL

 Der SCAVI & RAY Sprizz Aperitivo ist ein absoluter Premium-Aperitif aus Prosecco, Bitterorangen-Likör und Orangenspalten, der mit einer aufregenden Frische überrascht. Das mediterrane, weinhaltige Mixgetränk sorgt durch seine überzeugend arrangierte Bitterorange für einen prickelnden Genuss. Mit Nuancen von Grapefruit und floralen Orangennoten wird ein harmonisches und erfrischendes Geschmackserlebnis geschaffen. Seine verhaltene Säure entfaltet sich wunderbar bei einem moderaten Alkoholgehalt von 5,5% Vol.

Der mediterrane Trend-Mix erfreut sich großer Beliebtheit in Italien und hat inzwischen auch in Deutschland Einzug gehalten. Der Ausdruck *Sprizz* geht zurück auf den Ausdruck *G'sprizter*, der österreichischen Bezeichnung für die Mischung von Wein und Mineral- oder Sodawasser.

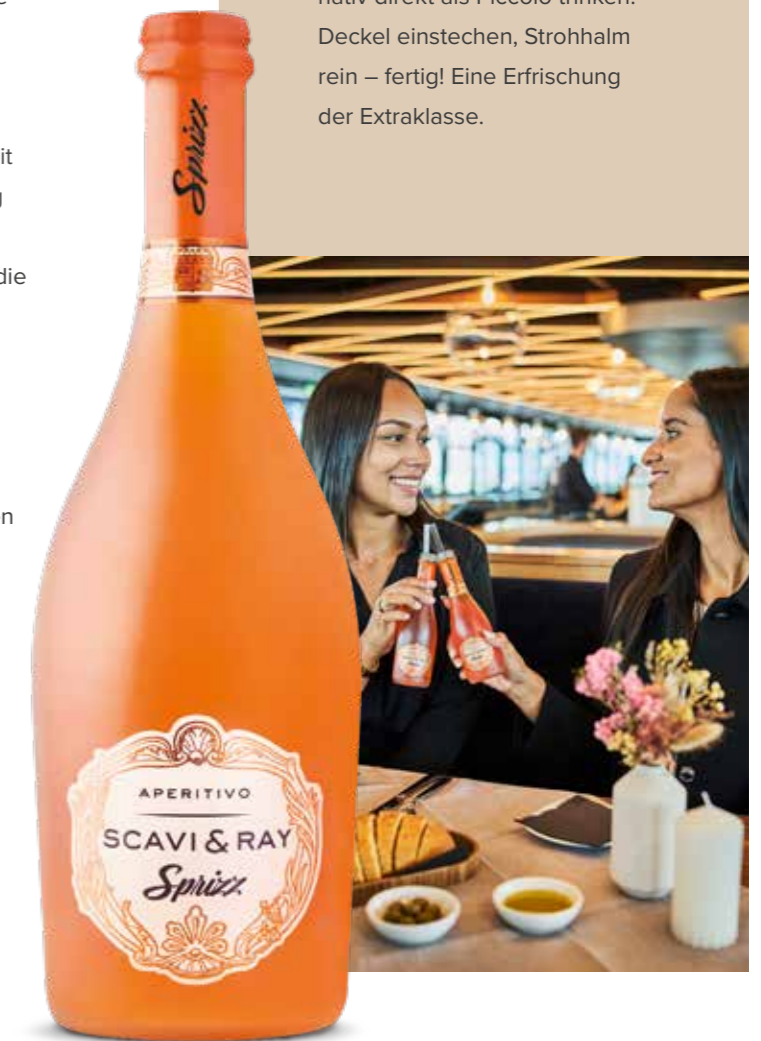
## SETTING







 Dank seiner spritzigen Note von Bitterorangen bietet der SCAVI & RAY Sprizz Aperitivo – besonders an warmen Tagen – eine erfrischend-köstliche Abkühlung.



## 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 einstechen, Strohhalm rein – fertig! Eine Erfrischung der Extraklasse.



	FLASCHENFORM Collio		REBSORTE aus italienischem Weißwein		FARBE leuchtendes Orange		GEBINDE
	VERSCHLUSS Kronkorken		SERVIERTEMPORATUR 8–10°C		ALKOHOLGEHALT 5,5% Vol.		0,2l 0,75l 1,5l 3,0l
	GESCHMACKSPROFIL frisch mit Noten von Bitterorangen, Grapefruit, süß und frisch prickelnd			BUKETT Grapefruit, Orange, leicht floral		GESAMTSÄURE ca. 4 g/l	
						GESCHMACKSANGABE süß	
						RESTZUCKERGEHALT ca. 130 g/l	



  
SCAVI & RAY  
ITALIENISCHE  
SPIRITUOSEN

SCAVI & RAY  
GRAPPA





# LIMONCELLO

ZITRUSFRUCHT PUR

## 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 aus einer 10%-igen Infusion von echten Zitronenschalen durchläuft er einen mehrstufigen, schonenden Prozess, an dessen Ende der Likör abschließend gefiltert wird. Mit einem Alkoholgehalt von 25% Vol. bietet er Genuss höchsten Ranges!

## SETTING



Ob als Aperitif, Digestif, pur auf Eis, in Kombination mit Prosecco oder als Basis für 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 – fertig ist der spritzig-süße Premium-Digestif. Mit Prosecco aufgegossen erhält man einen erfrischenden Limoncello Sprizz.




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




# CREMA DI LIMONCELLO

ZITRUS | KOKOS | CREMIG | TROPISCH

## 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. Dort sind auch die berühmten aromatischen und gelb leuchtenden Zitronen beheimatet. Duftende Zitronenschalen begleitet von einer leicht tropischen Kokosnuss-Note umschmeicheln die Nase. Das cremige 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 die SCAVI & RAY Crema di Limoncello perfekt, um pur genossen zu werden. Den cremigen Likör gut gekühlt unter 8 Grad Celsius pur oder auf Eis servieren. Salute!



 <b>FLASCHENFORM</b> Sonderform	 <b>FARBE</b> cremeweiß	<b>GEBINDE</b>  0,7l
 <b>VERSCHLUSS</b> Holzgriffkorken	 <b>SERVIERTEMPERATUR</b> unter 8°C	 <b>ALKOHOLGEHALT</b> 17% Vol.
 <b>GESCHMACKSPROFIL</b> fruchtige Zitronenfrische, cremig weich, dezente Süße	 <b>BUKETT</b> frisch, cremig, tropisch	<b>GESCHMACKSANGABE</b> süß



# GRAPPA BIANCA

HARMONISCH | FRUCHTIG | BLUMIG

## PROFIL



Der SCAVI & RAY Grappa Bianca wird in Norditalien angebaut und nach der Lese in Stahlfässern mindestens sechs Monate verfeinert. Seine kristalline Farbe harmoniert 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 eine Grappa. Der SCAVI & RAY Grappa Bianca eignet sich hervorragend als Digestif und passt mit seinen harmonischen Fruchtnoten bestens zu einem geselligen Abend 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 Corretto mit 2 cl Espresso.




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




# GRAPPA ORO

HARMONISCH | KARAMELL | WEICH

## 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 mit anhaltenden 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 eine Grappa. 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 Corretto mit 2 cl Espresso.



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



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



Der SCAVI & RAY Aceto Balsamico di Modena IGP schmeckt besonders gut zu Käse, frischen Früchten sowie Eiscreme und verfeinert raffiniert Fleischgerichte, Salate und Antipasti.

### GEBINDE



0,2-l-Flacon



### PERFECT SERVE


Zum SCAVI & RAY Aceto Balsamico di Modena IGP passt hervorragend ein eisgekühlter Prosecco.






## 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 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!



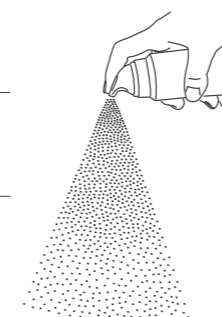
### PERFECT SERVE

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

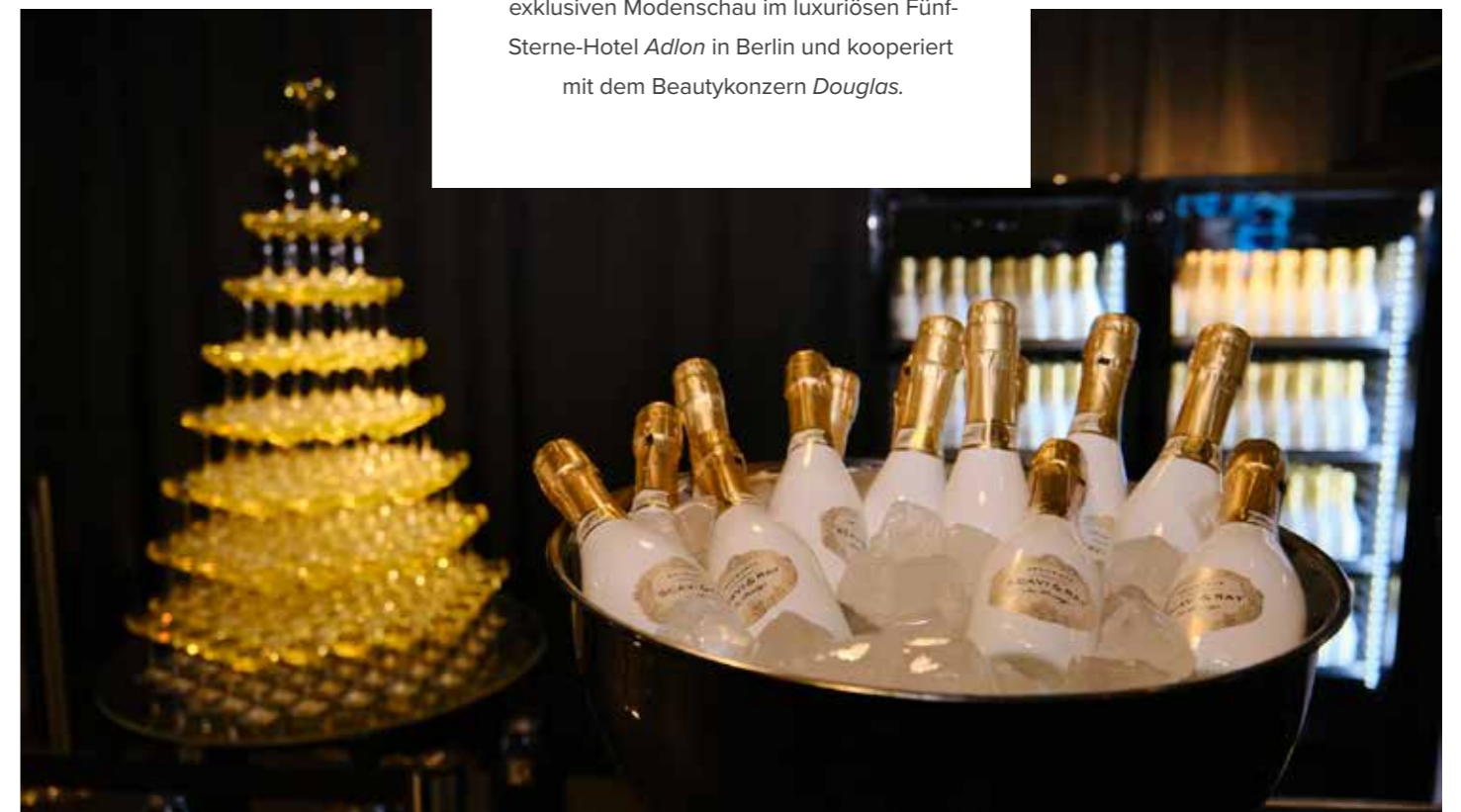






## FASHION STILVOLLER AUFTRITT

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 und kooperiert mit dem Beautykonzern *Douglas*.

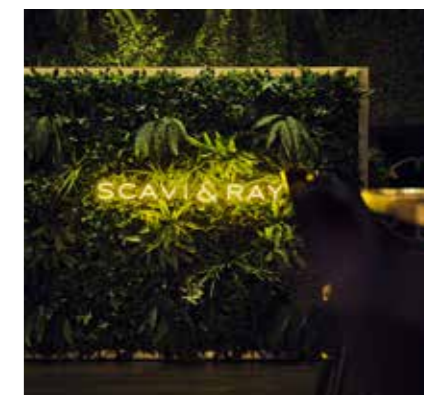




SCAVI & RAY

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.





SCAVI & RAY

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“.



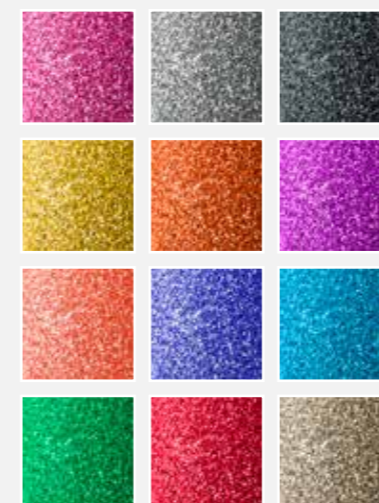


## BLING BLING-EDITION FUNKELNDE STATEMENTS

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:  
[SCAVIRAY@MBGGLOBAL.COM](mailto:SCAVIRAY@MBGGLOBAL.COM)

Verfügbar in folgenden Farben:



PICCOLO  
PFEFFERMÜHLE



PICCOLO  
SALZMÜHLE



GIANT SALT AND  
PEPPER GRINDERS



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.

PROSECCO FLUTE



SERVING TREE



MENAGEN-SET





ICE BUCKET AURORA



PREMIUM ICE BUCKET  
BELLISSIMA SILVER



LED SIGN WAPPEN



LED SIGN SAVE WATER, DRINK PROSECCO



ICE BUCKET ELEONORA



ICE BUCKET BELLA D'ORO



PREMIUM MAGENTA FRIDGE



LIMONCELLO DISPLAY



LUMINOSO BACKBAR SET



PROSECCO GUN  
GOLD/BLACK



ICE BUCKET ILLUMINATA



SHOW BOTTLE  
PRESENTER CROWN



LED BUTTERFLY



SHOW BOTTLE  
PRESENTER CAGE





PHONE CASE SMOOTH LEATHER



PHONE CASE CROCODILE LEATHER



CREDIT CARD HOLDER



PENCIL CASE



PHONE CASE SMOOTH LEATHER



PHONE CASE CROCODILE LEATHER



WEEKENDER



## INHALTSVERZEICHNIS

### DIE WELT VON SCAVI & RAY

**HISTORIE**  
6 | 7

**AUS DEM VENETO**  
8 | 9

**PROSECCO DOC**  
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 Blanc de Blancs Spumante 26 | 27

**PRESTIGE FRIZZANTE:  
PROSECCO UND  
MOSCATO FRIZZANTE**  
Prosecco DOC Frizzante 30 | 31  
Moscato Frizzante 32 | 33

**ALKOHOLFREIE SCHAUMWEINE**  
Sparkling Alkoholfrei 36 | 37  
White Grape Non-alcoholic 38 | 39  
White Grape Rosé Non-alcoholic 40 | 41

**ITALIENISCHE STILLWEINE**  
SCAVI & RAY WINERY 44 | 45  
Ca' SCAVI Lugana DOC 46 | 47  
Primitivo Salento IGT 48 | 49  
Il Bianco 50 | 51  
Il Rosato 52 | 53  
Il Rosso 54 | 55  
Al Cioccolato 56 | 57  
Alla Vaniglia 58 | 59

**APERITIVI**  
SCAVI & RAY Hugo Aperitivo 62 | 63  
SCAVI & RAY Sprizz Aperitivo 64 | 65

**ITALIENISCHE SPIRITUOSEN**  
Limoncello 68 | 69  
Crema di Limoncello 70 | 71  
Grappa Bianca 72 | 73  
Grappa Oro 74 | 75

**ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN**  
Aceto Balsamico di Modena IGP 78 | 79  
Olivenöl-Sprays 80 | 81

### SCAVI & RAY LIFESTYLE

**FASHION**  
84 | 85

**BRANDINGS**  
86 | 87

**PARTNERSCHAFT**  
88 | 89

**BLING BLING-EDITION**  
90 | 91

**WERBEMITTEL**  
92 – 93



*A taste for every story.*



[WWW.SCAVI-RAY.IT](http://WWW.SCAVI-RAY.IT)

