

terre di
**SAN
VENANZIO**
FORTUNATO



TERRA, STORIA, FORTUNA

LAND, HISTORY, FORTUNE / LAND, GESCHICHTE, GLÜCK

“Terre di San Venanzio Fortunato”

Scegliendo questo nome per la nostra cantina e per i nostri vini, ci piaceva evocare e richiamare valori e legami per noi forti e vincolanti: il territorio, splendido e impegnativo; le radici secolari di una cultura enoica inimitabile; la poesia di un mestiere affascinante e di un progetto da far crescere; l'auspicio, o meglio, la consapevolezza della “fortuna” di chi può vivere e conoscere queste terre. Il paesaggio dell'anima. Ci piace rintracciare soprattutto questo nei versi e negli inni di San Venanzio, grande poeta della tarda romanità, nato a Valdobbiadene e di qui partito per diventare cittadino e interprete della cultura europea del VI secolo. Senza tuttavia mai dimenticare la sua terra d'origine, i talenti e la forza di un mondo agricolo e enologico a cui dedica alcuni dei suoi testi più sentiti. Noi l'abbiamo “visto”, chinarsi, quasi benedicente, di fronte ai frutti più preziosi dei luoghi nati, in un atto di ringraziamento, devozione, incanto.

“Terre di San Venanzio Fortunato”

We've chosen this name, since it evokes values and ties that are so strong and binding for us: the land, splendid and demanding; the roots of an inimitable wine culture dating back centuries; the poetry of a fascinating profession and a project to be cultivated; the omen, or better still, the awareness of the “good fortune” of anyone can live in and know these lands. The landscape of the soul: it is a pleasure to rediscover it in the verses and hymns of San Venanzio, the great poet of late Romanity and bishop of Poitiers. He was born in Valdobbiadene and from here he departed to become a citizen and interpreter of European culture of the VI century. Without ever forgetting his land of origin, the talents and the strength of an agricultural and oenological world, to which he dedicated some of his most popular verses. We have “seen” him bow, almost in blessing, in front of the most precious fruits of his birthplace, in an act of thanksgiving, devotion, captivation.

“Terre di San Venanzio Fortunato”

Mit der Wahl dieses Namens für unseren Weinkeller und unsere Weine wollten wir auf Werte und Bindungen hinweisen, die uns stark prägen und für uns maßgebend sind: das herrliche und anspruchsvolle Gebiet; die jahrhundertealten Wurzeln einer unvergleichlichen Weinbaukultur; die Poesie eines faszinierenden Handwerks und eines zukunftsorientierten Projekts; die Gunst oder besser das Bewusstsein des “Glücks” derer, die auf diesen Ländereien leben und sie kennen dürfen. Die Landschaft der Seele. Vor allem dies finden wir in den Versen und Hymnen von San Venantius, einem großartigen Dichter der späten Römerzeit, der in Valdobbiadene geboren wurde und dann auszog, um Bürger und Vertreter der europäischen Kultur des VI. Jahrhunderts zu werden. Ohne jedoch sein Heimatland zu vergessen, die Talente und die Stärken einer durch Landwirtschaft und Weinbau geprägten Gegend, der er einige seiner gefühlvollsten Texte gewidmet hat. Wir haben “gesehen”, wie er sich vor den wertvollen Früchten seiner Geburtsstätte verbeugt, sie fast schon segnet, in einer Geste des Dankes, der Verehrung, der Hingebtheit.



Il paesaggio dell'anima



La cantina



CANTINA, UVE, ACCOGLIENZA

CELLAR, GRAPES, WELCOME / WEINKELLER, TRAUBEN, GASTFREUNDLICHKEIT

Per noi è un luogo d'affetti personali, vicino dunque al nostro cuore, ma anche a quello dell'area del Prosecco Superiore Docg di Valdobbiadene. La cantina "Terre di San Venanzio" sorge infatti proprio a ridosso del cru più prestigioso e rinomato della Docg, il Cartizze, recuperando uno spazio di famiglia già adibito alla lavorazione del legno. Qui riceviamo e lavoriamo uve selezionate per ottenere una produzione limitata di Spumanti di alta qualità. La nostra filosofia aziendale ha qui i suoi fondamenti, la cura e l'attenzione ai particolari lavorativi, il rispetto di pratiche "sapienziali" tradizionali, l'impiego di attrezzature tecnologiche all'avanguardia, la ricerca di interventi il meno invasivi possibile. E' questa la strada lungo la quale cerchiamo la qualità. Ma la cantina "Terre di San Venanzio" vuole essere anche un luogo aperto al visitatore, all'ospite, con le sue sale di degustazione, la possibilità di visitare i locali di vinificazione, gli spazi dedicati al soggiorno e all'accoglienza. Infine una vera sorpresa per tutti gli appassionati della cultura del vino, una ricca collezione di cavatappi antichi, da fine settecento ai giorni nostri.

It is a place we hold dear, it is so close to our hearts, but also to the "heart" of the area of the Prosecco Superiore Docg of Valdobbiadene. The "Terre di San Venanzio" cellar is located, in fact, next to the most prestigious and renowned "cru" of the Docg., the Cartizze, and the building is the result of the restoration of the family carpenter's shop. Here we receive and process selected grapes to obtain a limited production of high quality sparkling wines. The foundations of our company philosophy lie here, alongside care and attention to working detail, respect to the traditional practices of "knowledge", the application of the avant-garde technical equipment and of the least invasive techniques possible. This is the long road on which we strive for quality. But the "Terre di San Venanzio" cellar also wishes to be a place open to visitors and guests, with its tasting rooms, the possibility to visit the winemaking premises, and the areas dedicated to the welcome and to hospitality. Finally, a real treat for all lovers of wine culture, a rich collection of antique corkscrews, from the late eighteenth century to the present days.

Für uns ist es ein Ort persönlicher Bindungen, nahe an unserem Herzen, aber auch nahe am Herzen des Anbaugebiets des Prosecco Superiore Docg aus Valdobbiadene. Der Weinkeller "Terre di San Venanzio" liegt ganz in der Nähe des Anbaugebiets der edelsten und renommiertesten Sorte mit Ursprungsbezeichnung Docg, dem Cartizze, und entstand durch Instandsetzung eines Familienbereichs, der bereits zur Holzverarbeitung genutzt wurde. Hier erhalten und verarbeiten wir ausgewählte Trauben, um eine begrenzte Produktion hochwertiger Schaumweine zu erhalten. Dies sind die Grundlagen unserer Unternehmensphilosophie, zusammen mit der Aufmerksamkeit und Sorgfalt im Detail bei der Verarbeitung, der Anwendung von traditionellen "fachmännischen" Verfahrenstechniken, der Verwendung von hochmodernen technischen Einrichtungen, der Suche nach Techniken, die so wenig invasiv wie möglich sind. Auf diesem Weg streben wir nach Qualität. Doch der Weinkeller "Terre di San Venanzio" ist auch ein Ort, der gerne Besucher und Gäste empfängt, mit Verkostungssälen, Möglichkeit zur Besichtigung der Räume für die Weinbereitung, Aufenthalts- und Unterkunftsmöglichkeiten. Eine echte Überraschung für alle Anhänger von Weinkultur ist die umfangreiche Sammlung mit alten Korkenziehern aus dem Ende des 18. Jahrhunderts bis heute.

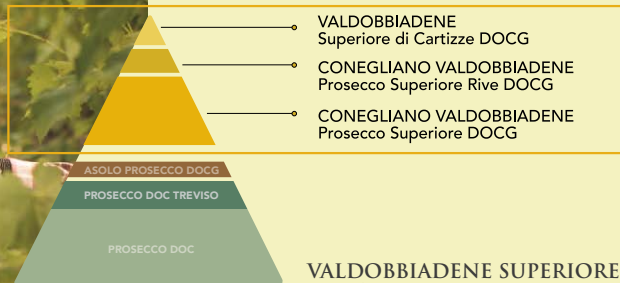


CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE

Anno costituzione Consorzio 1969



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876



VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG

107 ettari

Resa 120 q.li ettaro

Produzione annua 1.234.000 bottiglie circa (dati 2022)

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DOCG

43 Rive con la massima pendenza

Resa 130 q.li ettaro

Produzione annua 3.474.000 bottiglie circa (dati 2022)

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG 15 Comuni di alta collina nell'area tra Conegliano e Valdobbiadene

Resa 135 q.li ettaro

Produzione annua 96.402.000 bottiglie circa (dati 2022)

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE SUI LIEVITI BRUT NATURE



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Riconosciuto dal disciplinare del DOCG nel 2019, il Sui Lieviti, o "vin col fondo" in dialetto, è l'espressione diretta del **vin**o della tradizione, prodotto sulle colline di Conegliano – Valdobbiadene. La presa di spuma avviene in bottiglia, come nel metodo classico, ma senza sboccatura, lasciando quindi il vino a contatto con i suoi lieviti rifermentativi. Imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia (dal 1° marzo al 30 giugno), prevede un affinamento in bottiglia di 6/8 mesi.

Colore: giallo paglierino di bella tonalità, lievemente torbido. Appena versato, ha uno splendido e continuo perlage, con bollicine finissime.

Profumo: Rispetto al classico Prosecco Superiore, le note di mela sono meno spiccate, mentre sono presenti sensazioni olfattive più ampie e complesse, sostenute dal classico sentore di crosta di pane dato dai lieviti.

Sapore: Palato asciutto, incisivo, grande sapidità e un'onda di prorompente freschezza citrina. La fine carbonica contribuisce a creare una bella cremosità e quindi un perfetto equilibrio. Finale lungo e vibrante.

Abbinamenti consigliati: Antipasti di pesce crudo e crostacei o frutti di mare. Abbinamenti veneti classici sono l'anguilla alla griglia, i ravioli alle erbe e la luganega Trevisana.

Servizio: 8° C. Il vino si può gustare limpido, lasciando il deposito sul fondo, oppure rovesciando la bottiglia prima dell'apertura, portando in sospensione i lieviti.

Residuo zuccherino: 0 g/l
Alcol: 11,50 % vol

CONTROLLED AND GUARANTEED DESIGNATION OF ORIGIN (D.O.C.G.)

Recognised by the DOCG specification in 2019, Sui Lieviti, or "vin col fondo" in dialect, is the direct expression of **traditional** wine, produced on the hills of Conegliano – Valdobbiadene. The second fermentation takes place in the bottle, as in the classic method, but without disgorgement, thus leaving the wine in contact with its refermentative lees. Bottled in the spring that follows the harvest (from 1 March to 30 June), it will then mature in the bottle for 6/8 months.

Colour: bright straw-yellow, slightly cloudy. Just poured, it has a splendid and persistent perlage, with very fine bubbles.

Bouquet: Compared to the classic Prosecco Superiore, the notes of apple are less pronounced, while there are wider and more complex olfactory sensations, sustained by the classic hint of crusty bread deriving from the lees.

Flavour: Dry, incisive palate, strong sapidity and a wave of bursting citrus freshness. The carbonic end helps to create a delightful creaminess and therefore a perfect balance. Long and vibrant finish.

Recommended pairings: Appetisers of raw fish and shellfish or seafood. Classic Venetian pairings are grilled eel, ravioli with herbs and luganega Trevisana.

Serving suggestions: 8° C. The wine can be enjoyed clear, leaving the deposit on the bottom, or by turning the bottle over before opening, bringing the lees into suspension.

Residual sugar: 0 g/l
Alcohol: 11.50% vol

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE HERKUNFTSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

„Auf Hefen“ oder „Wein mit Bodensatz“ im Dialekt, wurde 2019 als DOCG (denominazione di origine controllata e garantita - kontrollierte und garantierte Herkunftsbezeichnung) anerkannt und ist der direkte Ausdruck **des traditionellen** Weins, der auf den Hügeln von Conegliano - Valdobbiadene - gekellert wird. Die zweite Gärung findet wie bei der klassischen Methode in der Flasche statt, jedoch ohne Degorgieren, wodurch der Wein in Kontakt mit seinen Gärungshefen bleibt. Er wird im Frühjahr nach der Weinlese (vom 1. März bis zum 30. Juni) in Flaschen abgefüllt und reift 6/8 Monate in der Flasche.

Farbe: Strohgelb mit einer schönen Farbgebung, leicht trüb. Sobald er in das Glas gegossen wird, hat er eine herrliche und kontinuierliche Perlage mit sehr feinen Bläschen.

Duft: Im Vergleich zum klassischen Prosecco Superiore sind die Apfelnoten weniger ausgeprägt, während intensivere und komplexere Geruchsempfindungen vorhanden sind, unterstützt durch die klassische Brotkrustennote der Hefen.

Geschmack: Trocken und prägnanter am Gaumen, großartiger Geschmack und eine herausbrechende Welle von Zitrusfrische. Die Perlage trägt zu einer schönen Cremigkeit und damit zu einer perfekten Balance bei. Langer und lebendiger Abgang.

Empfohlen zu: Vorspeisen aus rohem Fisch und Schalentieren oder Meeresfrüchten. Typischerweise wird er in Venetien zu gegrilltem Aal, Ravioli mit Kräutern und Trevisana Luganega (Wurst) serviert.

Serviertemperatur: 8 °C. Der Wein kann klar genossen werden, indem die Ablagerung auf dem Boden belassen wird, oder trüb, indem die Flasche vor dem Öffnen auf den Kopf gestellt wird, wodurch die Hefen in Suspension gebracht werden.

Zuckergehalt: 0 g/l
Alkoholgehalt: 11,50 % vol

VALDOBBIADENE
PROSECCO
SUPERIORE
RIVE DI SAN PIETRO
DI BARBOZZA
BRUT



DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Spumante Metodo Italiano (Martinotti)

Uve Glera provenienti dalle Rive di San Pietro di Barbozza

Il termine **“Rive”** indica le pendici delle colline più scoscese del Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Da questi Cru nascono le più autentiche ed uniche espressioni del Conegliano Valdobbiadene, legate allo specifico Comune o alla frazione da cui provengono.

Nelle Rive la resa è di 13 t per ettaro, le uve sono raccolte esclusivamente a mano e viene indicato in etichetta il millesimo.

Colore: giallo paglierino scarico di bella tonalità, presenta una spuma soffice che lascia il posto ad un perlage, fine e persistente.

Profumo: al naso si presenta intenso e minerale, con note che spaziano dalla fragranza del pane fresco al fruttato, con sentori di pesca bianca e mela golden, per finire con note floreali di glicine e fiori bianchi.

Sapore: solletica il palato con le sue bollicine finissime e croccanti. Il sapore è fresco e lineare, ben equilibrato dalla sapidità, risultando molto beverino. Nel retrogusto si ritrovano note floreali e leggermente balsamiche.

Abbinamenti consigliati: Ottimo da aperitivo, accompagna perfettamente antipasti di pesce, pietanze con crostacei e molluschi. Ottimo con il sushi. Dimostrandosi però estremamente versatile anche con torte salate, formaggi freschi e cremosi, risotti di verdure e fritti.

Servizio: 8° C.

Residuo zuccherino: 6 g/l

Alcol: 11,50 % vol

CONTROLLED AND GUARANTEED
DESIGNATION OF ORIGIN (D.O.C.G.)

Sparkling Wine “Charmat” Method

100% Glera from the best Rive di San Pietro di Barbozza

The term **“Rive”** indicates the slopes of the steepest hills of the Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. The most authentic and unique expressions of Conegliano Valdobbiadene come from these Crus, linked to the specific municipality or hamlet from which they come. In the Rive the yield is 13 t per hectare; the grapes are harvested exclusively by hand and the vintage is shown on the label.

Colour: a beautiful hue of pale straw yellow, it presents a soft mousse that gives way to a fine and persistent perlage.

Aroma: intense and mineral on the nose, with notes ranging from fresh bread to fruity fragrances, with hints of white peach and golden apple, finishing with floral notes of wisteria and white flowers.

Flavour: tickles the palate with its fine, crisp bubbles. The flavour is fresh and linear, well balanced by its savouriness, making it very drinkable. The after-taste has floral and slightly balsamic notes.

Recommended pairings: Excellent as an aperitif, it perfectly accompanies fish appetisers, shellfish and mollusc dishes. Excellent with sushi. Yet it also proves extremely versatile with savoury pies, fresh and creamy cheeses, vegetable risottos and fried dishes.

Serving suggestions: 8° C.

Residual sugar: 6 g/l

Alcohol content: 11.50% vol

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE
HERKUNFTSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

Schaumwein “Charmat” - 100% Glera.

Der Begriff **„Rive“** bezieht sich auf die Hänge der steilsten Hügel des Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. Diesen Curs entstammen die authentischsten und einzigartigsten Proseccos des Conegliano Valdobbiadene, die mit der jeweiligen Gemeinde oder dem Ortsteil verbunden sind, aus dem sie kommen. Auf den Rive liegt der Ertrag bei 13 t pro Hektar, die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet und der Jahrgang wird auf dem Etikett ausgewiesen.

Farbe: Strohgelb von schöner Farbe, präsentiert er eine zarte Schäumung, die in eine feine und anhaltende Perlage übergeht.

Geruch: Der Duft ist intensiv und mineralisch, mit Noten von frischem Brot bis hin zu fruchtigen Anklängen von weißem Pfirsich und goldenem Apfel, die mit blumigen Noten von Glyzinien und weißen Blumen enden.

Geschmack: kitzelt den Gaumen mit seinen feinen, prickelnden Bläschen. Der Geschmack ist frisch und geradlinig, gut ausbalanciert durch die Würzigkeit, was ihn sehr bekömmlich macht. Im Nachgeschmack finden sich blumige und leicht balsamische Noten.

Empfohlen zu: Hervorragend als Aperitif, passt er perfekt zu Fischvorspeisen, Gerichte mit Schalen- und Weichtieren. Ausgezeichnet zu Sushi. Er erweist sich aber auch als äußerst vielseitig zu Quiches, frischen und cremigen Käsesorten, Gemüserisotto und frittierten Gerichten.

Serviertemperatur: 8° C.

Zuckergehalt: 6 g/l

Alkoholgehalt: 11,50 % vol

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT DEMI LONG



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Spumante Metodo Italiano (Martinotti) con maturazione di 6 mesi in autoclave: ciò per ottenere uno spumante con maggiore complessità, senza però perdere le fragranze tipiche del Prosecco di alta collina. Uve Glera dalle più vocate colline di Valdobbiadene.

Colore: Giallo paglierino con una vena più intensa della media. Il perlage è raccolto e quasi impalpabile.

Profumo: Il naso è sorpreso dal minore impatto della linea fruttata fresca e semplice a favore di un effluvio più articolato e maturo, dal quale spicca un accenno floreale e sfumature minerali.

Sapore: In bocca lo spumante si distende con sicurezza, la spuma ben integrata con l'agile corposità rende piacevolissimi lo sviluppo del sapore e la corrispondenza con gli aromi.

Abbinamenti consigliati: l'intonazione del gusto è tenera e ciò giustifica l'uso su ricette vegetariane animate da una lieve speziatura e su risotti che esaltano la varietà di stagioni come primavera e autunno.

Temperatura di servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo Zuccherino 9,00 g/l
Alcol 11,50 % vol

CERTIFICATION OF CONTROLLED AND GUARANTEED ORIGIN (D.O.C.G.)

Sparkling white wine "Charmat" method with 6 months autoclave ageing. In this way the sparkling wine gains more complexity, without losing the peculiar fragrances of the Prosecco from high-hills vineyards. 100% Glera from the best D.O.C.G. hills of Valdobbiadene

Presentation: straw yellow color, with an intense shade. Refined, persistent but delicate perlage.

Bouquet: the fragrances are well-structured and mature on the nose. In this complex and expressive wine notes of flowers and hints of minerals are combined with the simple fresh fruity fragrances typical for Prosecco.

Palate: self-confident in the mouth, the combination of foam and lively but robust texture makes the development of the flavor and the perception of the aromas very pleasing.

Serving suggestions: it marries well with vegetarian and slightly spicy dishes and makes an excellent accompaniment to Italian risotto, exalting autumnal and spring flavors.

Temperature: Serve chilled at 7-8°C.

Residual sugar 9.00 g/l
Alcohol 11.50% vol

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

Schaumwein "Charmat" Methode, mit 6-monatiger Tankreifung, wodurch der Wein an Komplexität gewinnt, ohne auf die Aromi charakteristisch für den Prosecco der hohen Hügeln zu verzichten. 100% Glera aus den besten Weinbergen von Valdobbiadene.

Farbe: starke Strohfarbe. Elegante und hauchdünne Perlage. Bukett: wohl-strukturiertes und ausgereiftes Bukett, von Blumenaroma geprägt, mit mineralischen Nuancen und frischen fruchtigen Noten.

Geschmack: Dank der Ergänzung von Schaum mit lebhafter Vollmundigkeit ist der Geschmack am Gaumen sehr angenehm und fest.

Servierempfehlungen: er passt sehr gut zu vegetarischen und würzigen Gerichten und ist der perfekte Begleiter zum Risotto, wobei er den Geschmack von Saisongemüse hervorhebt.

Serviertemperatur: bei 7-8°C kühl servieren.

Zuckergehalt: 9,00 g/l
Alkoholgehalt: 11,50 % vol

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Spumante Metodo Italiano (Martinotti)
uve Glera, dalle più vocate colline di Valdobbiadene.

Colore: giallo paglierino; il colore brilla grazie a un'ottima integrazione di perlage persistente e spuma.

Profumo: Il profumo è netto, spiccano i sentori di mela verde e pera e con note aromatiche di grande freschezza.

Il sapore in bocca è continuo e vivace, la lievissima dolcezza iniziale esprime un buon equilibrio.

Abbinamenti consigliati: E' il Valdobbiadene Prosecco Superiore a tutto pasto. Eccellente con pesce, crostacei e frutti di mare, ma anche con antipasti di verdura, primi piatti leggeri e delicati, e carni bianche.

Temperatura di servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo Zuccherino: 9,00 g/l
Alcol: 11,50 % vol

CERTIFICATION OF CONTROLLED AND GUARANTEED ORIGIN (D.O.C.G.)

Sparkling Wine "Charmat" Method
100% Glera from the best D.O.C.G. hills of Valdobbiadene.

Presentation: straw yellow color, brilliant thanks to the integration of "perlage" and bubbles.

Bouquet: green apple and pear with great fresh aromatic notes.

Palate: continuous and lively in the mouth, slightly sweet at first but perfectly balanced.

Serving suggestions: Valdobbiadene Prosecco Superiore is superb with all meals. Excellent with fish, crustaceans and other seafood, but also with vegetable based appetizers, or entrees that are light and delicate, and with white meat.

Temperature: Serve chilled at 7-8°C.

Residual sugar: 9.00 g/l
Alcohol: 11.50% vol

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

Schaumwein "Charmat"
100% Glera.

Farbe: Strohgelb; leuchtende Farbe, dank der optimalen Verbindung von lang anhaltender Perlage und Schaum.

Bukett: ein klares Bukett, geprägt vom Aroma von grünen Äpfeln und Birnen und mit aromatischen Noten von großer Frische. Der **Geschmack** am Gaumen ist beständig und lebhaft, die leichte anfängliche Süße drückt ein gutes Gleichgewicht aus.

Servierempfehlungen: ein Valdobbiadene Prosecco Superiore, der zu allen Gerichten passt. Hervorragend zu Fisch, Krustentieren und Meeresfrüchten, doch auch zu Gemüse Vorspeisen, leichten und delikaten ersten Gängen, sowie zu weißem Fleisch.

Serviertemperatur: bei 7-8° C kühl servieren.

Zuckergehalt: 9,00 g/l
Alkoholgehalt: 11,50 % vol

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Spumante Metodo Italiano (Martinotti)
uve Glera dalle più vocate colline di Valdobbiadene.

Colore: giallo paglierino, il colore brilla grazie a un'ottima integrazione di perlage persistente e spuma.

Profumo: esprime il delicato aroma di pera e frutta bianca, glicine e fiori d'acacia. Equilibrio e delicatezza sono uniti a grande freschezza.

Sapore: in bocca l'impatto è morbido, continuo e vivace, armonioso ed elegante.

Abbinamenti consigliati: E' la versione più classica del Valdobbiadene Prosecco Superiore.

E' un eccellente aperitivo che si abbina comunque in modo eccellente a crostacei, frutti di mare, risotti. Tradizionale è l'abbinamento con la soppressa e le sarde in saor.

Servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo Zuccherino: 15,00 g/l
Alcol: 11,50 % vol

CERTIFICATION OF CONTROLLED AND GUARANTEED ORIGIN (D.O.C.G.)

Sparkling Wine - "Charmat" Method
100% Glera from the best D.O.C.G. hills of Valdobbiadene.

Presentation: Straw yellow ,brilliant thanks to the integration of "perlage" and bubbles.

Bouquet: expresses the delicate aroma of pear and white flowers such as acacia and jasmine. Delicate and very fresh.

Palate: gives an impact of soft, continuous and lively taste as well as, harmonious and elegant.

Serving suggestions: The Extra Dry is the most classic version of the Valdobbiadene Prosecco Superiore and is excellent as an aperitif. It marries well with crustaceans, various fish and rice dishes. Traditionally, it is coupled with local dishes like "soppressa" or sardines "in saor".

Temperature: Serve chilled at 7-8°C.

Residual sugar: 15.00 g/l
Alcohol: 11.50% vol

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

Schaumwein "Charmat"
100% Glera.

Farbe: Strohgelb; leuchtende Farbe, dank der optimalen Verbindung von lang anhaltender Perlage und Schaum.

Bukett: es lässt ein delikates Aroma von Birnen und weißem Obst, Glyzinien und Akazienblüten erkennen. Ausgewogenheit und Feinheit verschmelzen mit großer Frische.

Geschmack: am Gaumen zeigt er sich weich, beständig und lebhaft, harmonisch und elegant.

Servierempfehlungen: eine klassische Version des Valdobbiadene Prosecco Superiore. Ausgezeichnet als Aperitif. Er passt überraschend gut zu Krustentieren, Meeresfrüchten und Risotto. Traditionell wird er zu „Soppressa“ (italienische Presswurst) und „Sarde in saor“ (marinierte Sardinen) serviert.

Serviertemperatur: bei 7-8° C kühl servieren.

Zuckergehalt: 15,00 g/l
Alkoholgehalt: 11,50 % vol

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DRY "FORTUNATO"



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Spumante Metodo Italiano (Martinotti)
uve Glera. Il Millesimato nasce da uve altamente selezionate, provenienti dai vigneti più vocati di Valdobbiadene.

Colore: giallo paglierino brillante.

Spuma fitta e perlage fine e persistente.

Profumo: di grande ampiezza, intensità ed equilibrio. Spiccano i sentori di mela gialla, pera e pesca bianca, che poi sfumano nel floreale, con note di acacia e glicine.

Sapore: in bocca è morbido, pieno e persistente, si adatta a tutte le occasioni di incontro e di festa. E' dotato di un ottimo equilibrio ed armonia, e di completa corrispondenza con il profumo.

Abbinamenti consigliati: Ideale come aperitivo, si adatta a tutte le occasioni di incontro e di festa. Si abbina molto bene a piatti saporiti e grassi, come un patè o a base di molluschi come ostriche o delle cozze gratinate. Ottimo l'abbinamento con crostate di frutta, pasticceria secca e focacce.
Servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo zuccherino: 20,00 g/l
Alcol: 11,50 % vol

CERTIFICATION OF CONTROLLED AND GUARANTEED ORIGIN (D.O.C.G.)

Sparkling Wine - "Charmat" Method
100% Glera. Millesimato uses highly selected grapes, from the best vineyards in Valdobbiadene.

Presentation: brilliant straw yellow.
Fine bubbles and persistent perlage.

Bouquet: Ample wine, intense and harmonic. The scents of yellow apple, pear and white peach stand out, softening into floral scents with notes of acacia and jasmine.

Palate: soft, full and persistent, the foam elegantly melts on the palate. Optimal balance and harmony, in complete correspondence with the flavour.

Serving suggestions: Ideal as an aperitif, it is suitable for all occasions, get togethers and parties. The Millesimato goes very well with savoury or rich dishes, such as paté, shellfish, oysters or mussels au gratin. Optimal coupled with fruit tarts, dry pastries and sweet flat cakes.

Temperature: Serve chilled at 7-8°C.

Residual sugar: 20.00 g/l
Alcohol: 11.50 vol

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

Schaumwein "Charmat"
100% Glera. Der Millesimato wird aus sorgfältig verlesenen Trauben gewonnen, die aus den besten Weinbergen von Valdobbiadene stammen.

Farbe: leuchtendes Strohgelb. Dichter Schaum und feine, lang anhaltende Perlage.

Bukett: es lässt große Vielschichtigkeit, Intensität und Ausgewogenheit erkennen. Mit deutlichem Aroma von gelben Äpfeln, Birnen und weißen Pflirsichen, das dann in einen Blumenduft mit Anklängen von Akazien und Glyzinien übergeht.

Geschmack: am Gaumen zeigt er sich weich, vollmundig und anhaltend, wobei sich der Schaum am Gaumen elegant auflöst. Sein ausgezeichnetes Gleichgewicht und seine Harmonie setzen sich im Bukett perfekt fort.

Servierempfehlungen: ideal als Aperitif, geeignet zum gemächlichen Beisammensein und für festliche Anlässe. Er passt sehr gut zu herzhaften und fetten Gerichten, wie Pasteten oder zu Weichtieren, wie Austern oder gratinierte Miesmuscheln. Besonders zu empfehlen zu „Crostata di frutta“ (Obstkuchen), Gebäck und „Focaccia“ (italienisches Fladenbrot).

Serviertemperatur: bei 7-8° C kühl servieren.

Zuckergehalt: 20,00 g/l
Alkoholgehalt: 11,50 % vol

VALDOBBIADENE CARTIZZE SUPERIORE BRUT



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Spumante Metodo Italiano (Martinotti)
uve Glera, dalla rinomata sottozona del "Cartizze".

Colore: giallo paglierino brillante in virtù di un'ottima integrazione del perlage, la catena delle bollicine è persistente e la spuma è finissima.

Profumo: colpisce l'iniziale incisività rispetto al tono ampio e morbido della versione Dry, della quale condivide le note di mela e pera e vi aggiunge sfumature floreali e di pane fresco; la vitalità è l'aspetto pregnante dell'espressione odorosa e fa da premessa allo sviluppo gustativo.

Sapore: il vino accarezza la lingua con la leggera amabilità prima di allungarsi grazie alla finezza del perlage, il sapore è fresco, lineare e restituisce la sapidità propria del luogo più famoso di Valdobbiadene; precisa corrispondenza con il naso e pulizia dell'epilogo completano un'esibizione di alto profilo.

Abbinamenti consigliati: prodotto nella versione Brut, il Cartizze accompagna fragranti focacce salate ripiene di salumi e formaggi freschi cremosi; oltre a misurarsi con tutte le tartine e i caratteristici cicheti veneziani, questo spumante mostra la sua versatile agilità su fritti vegetali e delicate ricette vegetariane.

Servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo zuccherino: 12,00 g/l

Alcol: 11,50 % vol

CONTROLLED AND GUARANTEED DENOMINATION OF ORIGIN (D.O.C.G.)

Sparkling Wine - "Charmat" Method
100% Glera from the well-known cru of Cartizze

Colour: bright straw-yellow colour in virtue of an excellent integration of the perlage which is fine and persistent

Aroma: the initial incisiveness is striking, compared to the smooth enveloping tone of the Dry version with which it has notes of apple and pear in common, in addition to floral hints and a suggestion of freshly baked bread. Vitality is the most significant aspect of the expression of the bouquet and anticipates the pleasure of the taste to come.

Flavour: the wine caresses the tongue with a light smoothness before developing, thanks to the fineness of the perlage; the taste is refreshing and evokes the flavoursome quality that is characteristic of the most famous place of Valdobbiadene. Reciprocal qualities expressed by the bouquet and gratifying concluding notes make for a high-quality performance.

Serving suggestions: in the Brut version This Cartizze makes an excellent accompaniment to savoury flat oven-baked bread with cold meats and creamy fresh cheeses. As well as complementing all types of open-topped sandwiches and the characteristic Venetian bite-size cicheti, this spumante demonstrates its versatility also served with fried vegetables and delicate vegetarian dishes.

Temperature: Serve chilled at 7-8°C.

Residual sugar: 12.00 g/l

Alcohol: 11.50% vol

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

Schaumwein - 100% Glera aus dem bekannten Weingebiet "Cartizze"

Farbe: strahlendes Strohgelb mit hervorragender Einbindung der Perlage, anhaltende Perlenschnüre und sehr feiner Schaum.

Bouquet: beeindruckend ist die anfängliche Eindringlichkeit im Vergleich zur vielschichtigen und weichen Prägung der Version Dry, mit der er Noten von Äpfeln und Birnen gemeinsam hat, zusätzlich jedoch noch florale Nuancen vermischt mit Duft nach frischem Brot entfaltet; Lebhaftigkeit ist der prägnanteste Aspekt seines Geruchsausdrucks und lässt die geschmackliche Entwicklung vorausahnen.

Geschmack: der Wein umschmeichelt die Zunge mit seinem zarten und lieblichen Aroma, bevor sich seine feine Perlage entfaltet, im Geschmack ist er frisch und linear und offenbart seine Würze, die er dem renommierten Ort Valdobbiadene verdankt; exakte Übereinstimmung in der Nase und sauberer Abgang komplettieren eine Darbietung von hohem Profil.

Servierempfehlungen: in der Version Brut Ist Cartizze der perfekte Begleiter zu herzhaftem salzigem Fladenbrot gefüllt mit Wurstwaren und frischem cremigem Käse; dieser Schaumwein passt zu allen Sorten von Schnitten sowie zu den typischen venezianischen Snacks und zeigt seine vielseitige Verwendbarkeit, wenn er zu frittiertem Gemüse und delikaten vegetarischen Rezepten serviert wird.

Serviertemperatur: bei 7-8° C kühl servieren.

Zuckergehalt: 12,00 g/l

Alkoholgehalt: 11,50 % vol

VALDOBBIADENE CARTIZZE SUPERIORE DRY



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Spumante Metodo Italiano (Martinotti)
uve Glera, dalla rinomata sottozona del "Cartizze".

Colore: giallo paglierino. Il colore brilla grazie a un'ottima integrazione di perlage persistente e spuma.

Profumo: ampio ed intenso, con note di mela, pera, pesca, agrumi, miele e fiori di prato. Armonico ed elegante, ha aromi di grande freschezza.

Sapore: intenso, elegante, fruttato, con grande morbidezza e freschezza. Completa è la rispondenza con il profumo.

Abbinamenti consigliati: Va abbinato a piatti saporiti come il patè di fegato d'oca o con delle tartine di salmone affumicato. Prodotto nella versione Dry, il Cartizze accompagna ottimamente anche crostate di frutta, focacce e pasta frolla. Ideale conclusione di un pasto importante, il Cartizze è un ottimo brindisi che accompagna ogni occasione di festa.

Servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo zuccherino: 23,00 g/l
Alcol: 11,50 % vol

CERTIFICATION OF CONTROLLED AND GUARANTEED ORIGIN (D.O.C.G.)

Sparkling Wine - "Charmat" Method
100% Glera best grapes, from the well known "Cartizze" area in Valdobbiadene.

Presentation: straw yellow color, brilliant thanks to the integration of "perlage" and bubbles.

Bouquet: The bouquet is well balanced and intense, with notes of apple, pear, peach, honey, citrus fruits and wild flowers. Harmonic and elegant, it has the aroma of great freshness.

Palate: Intense and elegant, fruity with fullness and freshness.

Serving suggestions: Cartizze is a wonderful wine for every occasion or festivity. It should be paired with rich dishes like goose liver patè or with canapés of smoked salmon. Cartizze also goes well also with fruit tarts, focacce (sweet flat bread) and pastry. It is an ideal conclusion for an important meal.

Temperature: Serve chilled at 7-8°C.

Residual sugar: 23.00 g/l
Alcohol: 11.50% vol

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

Schaumwein "Charmat"
100% Glera. Anbaugebiet: Hügel des Cartizze, Gemeinde Valdobbiadene, Provinz Treviso, Veneto - Italien.

Farbe: Strohgelb; leuchtende Farbe, dank der optimalen Verbindung von lang anhaltender Perlage und Schaum.

Bukett: vielschichtig und intensiv, mit Annäherung an Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Zitruspflanzen, Honig und Wiesenblumen. Harmonisch und elegant mit Aromen von großer Frische.

Geschmack: intensiv, elegant, fruchtig, mit großer Weichheit und Frische. Harmonisiert insgesamt mit dem Bukett.

Servierempfehlungen: er passt zu herzhaften Gerichten, wie Gänseleberpastete oder Räucherlachschnitten. In der Version Dry passt der Cartizze ausgezeichnet auch zu „Crostata di frutta“ (Obstkuchen), Focaccia“ (italienisches Fladenbrot) und Mürbeteig. Cartizze ist ideal zum Abschluss eines gelungenen Essens und um bei festlichen Anlässen anzustoßen.

Serviertemperatur: bei 7-8° C kühl servieren.

Zuckergehalt: 23,00 g/l
Alkoholgehalt: 11,50 % vol



**BRUT DOCG RIVE
DI SAN PIETRO DI BARBOZZA**

GRAN FASCETTA D'ORO
CONCORSO
"PRIMAVERA DEL PROSECCO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE"



CARTIZZE BRUT

"QUATTRO VITI"
DALL' AIS
(ASSOCIAZIONE
ITALIANA SOMMELIER)



DOCG EXTRA DRY

GAMBERO ROSSO
"BEREBENE 2024"
PREMIO
QUALITA' / PREZZO



DOCG BRUT DEMI LONG

"CORONA"
VINI BUONI
D'ITALIA
DEL TOURING CLUB

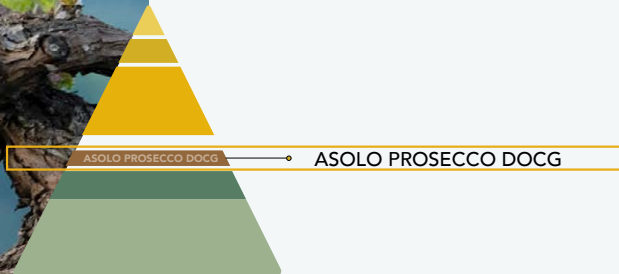
"ICONE DEL PROSECCO SUPERIORE"



**ASOLO
PROSECCO
DOCG**

Anno costituzione Consorzio 1985

Foto tratta dal sito del Consorzio dell'Asolo Prosecco Docg



ASOLO PROSECCO DOCG

19 Comuni

Ettari totali 2.000

Resa 135 q.li ettaro

Produzione 24.000.000 bottiglie circa* (dati 2022)

ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA BRUT



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA (D.O.C.G.)

Spumante Metodo Italiano (Martinotti)
Glera dei Colli Asolani

Per questo nuovo EXTRA BRUT abbiamo scelto la giovane DOCG Asolo Prosecco Superiore: il terreno dei colli asolani è naturalmente predisposto a vini maggiormente strutturati, più minerali e sapidi, che si esprimono al meglio con tenori zuccherini bassi

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; perlage intenso e persistente con spuma cremosa e avvolgente.

Profumo: al naso si riconoscono sentori di mela e pera con note di pompelmo e frutti tropicali. Si avvertono fragranze floreali quali glicine e acacia.

Sapore: pieno e sapido, retro palato lungo e persistente. Bella mineralità. Grande piacevolezza ed eleganza, dovuti anche ad una lavorazione in autoclave di ben tre mesi.

Abbinamenti consigliati: per il ridotto residuo zuccherino, l'Asolo Docg Extra Brut risulta un ottimo aperitivo ma è ideale anche a tutto pasto, specie con pesce e crostacei. Tra gli abbinamenti consigliati: cocktail di gamberi al vapore, linguine allo scoglio, frittura di pesce con verdure, schiè fritte con polentina, carpaccio di tonno al pepe rosa.

Temperatura di servizio: Servire fresco a 6-8° C.

Residuo Zuccherino 3 g/l
Alcol 11,50 % vol

GUARANTEED AND CONTROLLED APPELLATION OF ORIGIN(D.O.C.G.)

Italian Method Sparkling Wine (Marinotti)
Glera from Colli Asolani

For this new EXTRA BRUT we have chosen the young DOCG Asolo Prosecco Superiore: Asolo hills' terrain is naturally suitable to more structured wines, more mineral and tastier, which express better with low sugar contents.

Colour: straw yellow with greenish reflections; intense and persistent perlage with creamy and enveloping foam.

Fragrance: apple and pear scents with grapefruit and tropical fruits traces are recognizable by nose. Floral fragrances like wisteria and acacia are perceivable.

Flavour: full and tasty, soft palate long and persistent. Good minerality. Great pleasantness and elegance, due also to a processing in autoclave of three months.

Recommended combinations: Due to the low sugar contents, Asolo Docg Extra Brut is a great aperitif but it is also suited to all courses, especially with fish and crustaceans. Among the recommended matchings: steamed shrimps cocktail, linguine with seafood, fish fry with vegetables, fried schiè with polenta, tuna carpaccio with pink pepper.

Service: to serve cool at 6-8° C.

Residual sugars: 3 g/l
Alcohol: 11,50 % vol

KONTROLLIERTE UND GARANTIERTE URSPRUNGBEZEICHNUNG (D.O.C.G.)

Italianische Methode Schaumwein (Marinotti)
Colli Asolani in Reinheit.

Für das neue EXTRA BRUT, wir haben die junge DOCG Asolo Prosecco Superiore ausgewählt: der Boden von Asolo Hügels ist natürlich geneigt zu mehr strukturierten Weine, mehr mineralisch und schmackhaft, dass mit niedrigen Zuckergehalte besser sich ausdrücken.

Farbe: Strohgelb mit grünlichem Schimmer; starkes und beständiges Perlen mit cremigem und umhüllendem Schaum.

Parfüm: Am Nase erkennt man Apfel und Birne Gerüche mit Pampelmuse und tropische Früchte Kennzeichen. Man fühlt Blumendüfte wie Glyzinie und Akazie.

Geschmack: voll und schmackhaft, am, Gaumen lang und beständig. Sehr mineralisch. Große Annehmlichkeit und Feinheit auch verursacht durch eine Verarbeitung im Autoklave von drei Monaten.

Empfohlene Kombinationen: Wegen des niedrigen Zuckergehaltes, der Asolo Docg Extra Brut erweist sich einen sehr guten Aperitif aber er ist auch ideal für alle Gerichte, besonders mit Fisch und Krebsstieren. Zwischen die empfohlene Kombinationen: gedämpfte Garnelen Cocktail, Linguine mit Meeresfrüchten, gebackene Fische mit Gemüse, gebackene Schiè mit Polenta, Thunfisch-Carpaccio mit rosa Pfeffer.

Bedienung: frisch servieren 6-8° C.

Zuckergehalt: 3 g/l
Alkohol: 11,50 % vol



PROSECCO DOC TREVISO
PROSECCO DOC

PROSECCO DOC TREVISO

Anno costituzione Consorzio 2009

PROSECCO DOC TREVISO

Provincia storica di Treviso

PROSECCO DOC

VENETO: Provincie di Belluno, Padova, Venezia Vicenza
FRIULI VENEZIA GIULIA: Provincie di Pordenone, Udine,
Gorizia e Trieste

Resa 180 q.li ettaro

Ettari totali 28.100* (dati 2022)

Produzione totale 638.000.000 bottiglie circa* (dati 2022)

Il Prosecco Doc è l'unica denominazione che contempla dal 2020 la versione Rosé (85% Glera e 15% Pinot nero coltivato nella stessa area)

PROSECCO DOC TREVISO BRUT



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (D.O.C.)

“Spumante Metodo Italiano (Martinotti)
a base di uve Glera della provincia di Treviso

Colore: giallo paglierino brillante con spuma
fine ed elegante.

Profumo: intenso con sentori di albicocca e mela,
fragranti fiori bianchi e di limone.

Sapore: Al palato fresco e sapido. Buon equilibrio e
chiusura lunga con note agrumate.

Abbinamenti consigliati: perfetto con il fritto di
pesce meglio se di crostacei, sformati di verdure,
formaggi freschi. Ottimo sia come aperitivo che a
tutto pasto.

Servizio: servire fresco a 7-8°C.

Residuo zuccherino: 9,00 g/l
Alcol: 11,50 % vol

CONTROLLED DENOMINATION OF ORIGIN (D.O.C.)

Martinotti-method spumante (Sparkling wine)
High-quality, Italian-method spumante

Colour: bright straw yellow with fine and elegant foam.

Bouquet: intense with hints of apricot and apple, fragrant
white flowers and lemon.

Taste: cool and sapid on the palate. Good balance and
long finish with citrus hints.

Suggestions for serving: perfect with fried fish, preferably
shellfish, vegetable flans, fresh cheeses. Excellent both as
an aperitif and throughout the meal.

Temperature: serve cool at 7-8°C.

Residual sugar: 9,00 g/l
Alcohol: 11,50 % vol

KONTROLLIERTE URSUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.)

*Schaumwein nach der Martinotti-Methode
Qualitätsschaumwein nach italienischer Methode
Glera aus den Hügeln von Treviso*

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit Mousseux
Fein und elegant.

Bouquet: intensiv mit Noten von Aprikose und Apfel,
duftenden weißen Blumen und Zitrone.

Geschmack: Frisch und schmackhaft am Gaumen. Gute
Ausgewogenheit und langer Abgang mit Zitrusnoten

Servierempfehlung: Passt hervorragend zu gebratenem
Fisch, vorzugsweise Krustentieren, Gemüseflan,
Friskkäse. Hervorragend sowohl als Aperitif als auch
während des Essens.

Serviertemperatur: gekühlt bei 7-8 °C servieren.

Zuckergehalt: 9,00 g/l
Alkoholgehalt: 11,50 % vol

PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (D.O.C.)

Spumante di qualità Metodo Italiano (Martinotti)
Glera delle colline trevigiane.

Colore: giallo paglierino brillante con spuma fine e durevole.

Profumo: intenso con sentori di albicocca e mela, fragranti fiori bianchi e di limone.

Sapore: deciso e asciutto, mantiene una gradevole freschezza che ben si sposa con gli aromi varietali tipici.

Abbinamenti consigliati: Ottimo sia come aperitivo che a tutto pasto, si abbina molto bene a carni bianche, specialmente il pollame, pesce, frutti di mare, formaggi freschi.

Servizio: servire fresco a 7-8°C.

Residuo zuccherino 13 g/l
Alcol: 11,50 % vol

CONTROLLED DENOMINATION OF ORIGIN (D.O.C.)

High-quality, Italian-method spumante
Glera of the Treviso hills.

Colour: bright straw yellow with fine and long-lasting foam.

Bouquet: intense with hints of apricot and apple, fragrant white flowers and lemon.

Taste: strong and dry, it keeps a pleasant freshness that goes well with the typical varietal aromas.

Suggestions for serving: excellent both as an aperitif and throughout the meal; it pairs very well with white meats, especially poultry, fish, seafood, and fresh cheeses.

Temperature: serve cool at 7-8°C.

Residual sugar: 13,00 g/l
Alcohol: 11,50 % vol

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.)

Qualitätsschaumwein nach italienischer Methode
Glera aus den Hügeln von Treviso.

Farbe: leuchtendes Strohgelb mit feinem, anhaltendem Mousseux.

Bouquet: intensiv mit Noten von Aprikose und Apfel, duftenden weißen Blumen und Zitrone.

Geschmack: entschieden und trocken, bewahrt eine angenehme Frische, die sich gut mit den typischen Aromen der Rebsorte verbindet.

Servierempfehlung: Hervorragend als Aperitif und während einer Mahlzeit, passt er sehr gut zu weißem Fleisch, insbesondere zu Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten und Frischkäse.

Serviertemperatur: gekühlt bei 7-8 °C servieren.

Zuckergehalt: 13,00 g/l
Alkoholgehalt: 11,50 % vol

PROSECCO DOC TREVISO ROSE EXTRA DRY



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA (D.O.C.)

Spumante Metodo Italiano (Martinotti)
a base di Glera 85% e Pinot Nero 15%
della provincia di Treviso.

Colore: bel colore rosa lucente, brillante
con una spuma fine e persistente.

Profumo: al naso esordiscono note ed essenze
floreali di rosa seguite da fragoline di bosco,
ribes con una fresca nota agrumata.

Sapore: al palato si presenta con una vivace
freschezza, morbido e ben equilibrato con una buona
persistenza.

Abbinamenti consigliati: per la sua piacevolezza può
accompagnare antipasti, salumi e piatti di pesce,
anche crudo. Si abbina anche a delicati secondi di
carne e raffinati piatti di crostacei.

Servizio: servire fresco a 7-8°C.

Residuo zuccherino: 13,00 g/l
Alcol: 11,50 % vol

CONTROLLED DENOMINATION OF ORIGIN (D.O.C.)

Martinotti-method spumante (sparkling wine) based on
85% Glera and 15% Pinot Noir from the Treviso hills.

Colour: beautiful, sparkling, bright pink colour,
with a fine and persistent foam.

Bouquet: floral hints and essences of rose on the nose
followed by wild strawberries and currants with a fresh
citrus note.

Taste: on the palate it introduces a lively freshness;
soft and well-balanced with a good persistence.

Suggestions for serving: due to its pleasantness, it can
accompany appetizers, cured meats and fish dishes, even
raw. It also pairs well with delicate meat second courses
and refined shellfish dishes.

Temperature: serve cool at 7-8°C.

Residual sugar: 13,00 g/l
Alcohol: 11,50 % vol

KONTROLLIERTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG (D.O.C.)

Schaumwein nach der Martinotti-Methode, hergestellt
aus 85% Glera und 15% Pinot Noir aus den Hügeln von
Treviso.

Farbe: schönes, leuchtendes Rosa mit feinem,
anhaltendem Mousseux.

Bouquet: an der Nase mit blumigen Noten und Essenzen
von Rosen, gefolgt von Walderdbeeren, Johannisbeeren
und einer frischen Zitrusnote.

Geschmack: am Gaumen lebendig und frisch, weich und
ausgewogen und anhaltend.

Serviereempfehlung: Aufgrund seiner Anmut kann
er Vorspeisen, Wurstwaren und Fischgerichte,
auch rohen Fisch, begleiten. Er passt auch gut zu
delikatsten Hauptgerichten mit Fleisch und raffinierten
Meeresfrüchten.

Serviertemperatur: bei 7-8°C kühl servieren.

Zuckergehalt: 13,00 g/l
Alkoholgehalt: 11,50 % vol



BOLLICINE

BRUT ROSE' "RADEGONDA"



SPUMANTE METODO ITALIANO (MARTINOTTI)

Colore: rosa antico delicato, quasi un corallo pelle d'angelo. Spuma brillante e grana sottile. Perlage fine e persistente.

Profumo: intenso, elegante con note dominanti di fragoline di bosco, ribes e lamponi oltre a sfumature di fiori di agrumi.

Sapore: sapido, elegante, vellutato e di grande freschezza.

Abbinamenti consigliati: È ottimo come aperitivo, ma il suo meglio lo dona sposando pesci dal sapore intenso cucinati con salse mediterranee e, per estensione, paste fresche condite con sughi elaborati con la medesima intonazione; un altro campo di applicazione del RadeGonda è quello dei salumi delicati, in particolare il guanciale e la pancetta, con in quali crea un'interessante commistione tra sapidità, morbidezza, freschezza e lieve grassezza.

Servizio: Servire fresco a 7-8° C.

Residuo zuccherino: 9,00 g/l
Alcol: 11,50 % vol

ITALIAN SPARKLING METHOD

Color: antique pink delicate, almost an angel skin coral. Foam brilliant and fine-grained. Fine and persistent.

Bouquet: intense, elegant with dominant notes of wild strawberries, black currants and raspberries as well as nuances of citrus blossoms.

Taste: full-bodied, elegant, velvety and very fresh.

Serving suggestions: It is excellent as an aperitif, but it gives its best by marrying fishes with intense flavour, cooked with Mediterranean sauces and, by extension, fresh pasta topped with sauces with the same intonation. RadeGonda is also perfect with sliced delicate salami, and especially bacon like "guanciale" and "pancetta", with which it creates an interesting blend of flavor, softness, freshness and slight fatness.

Temperature: Serve chilled at 7-8° C.

Residual sugar: 9.00 g/l
Alcohol: 11.50% vol

SCHAUMWEIN ITALIENISCHES VERFAHREN

Farbe: zartes Antikrosa, fast schon Engelshaut-Koralle. Brillanter und feinperliger Schaum.

Feine und anhaltende Perlage.

Bouquet: intensiv, elegant mit dominierenden Noten von Walderdbeeren, Johannisbeeren und Himbeeren sowie Nuancen von Blüten von Zitrusfrüchten.

Geschmack: würzig, elegant, samtig und von großer Frische.

Servierempfehlungen: ausgezeichnet als Aperitif, am besten passt er jedoch zu Fischen mit intensivem Geschmack, die mit mediterranen Saucen serviert werden, sowie zu frischen Nudeln mit aufwändigen Saucen in der gleichen Richtung; RadeGonda ist auch ein idealer Begleiter für milde Wurstwaren und passt besonders gut zu „Guanciale“ (Speck von der Schweinebacke oder vom Schweinenacken) und zu „Pancetta“ (Schinken aus Schweinebauch), mit denen er eine interessante Verbindung aus Würze, Weichheit, Frische und leichter Fettigkeit eingeht.

Serviertemperatur: bei 7-8° C kühl servieren.

Restzuckergehalt: 9,00 g/l
Alkoholgehalt: 11,50 % vol

OMNIA by TERRE DI SAN VENANZIO EXTRA DRY



SPUMANTE METODO ITALIANO (MARTINOTTI)

Come suggerisce il nome OMNIA (dal latino "tutto, tutto insieme") questo spumante nasce da un mix di uve provenienti da vitigni autoctoni delle migliori colline della provincia di Treviso, meglio conosciuto come "uvaggio storico".

Colore: giallo paglierino; perlage intenso e persistente

Profumo: intenso al naso, con note di mela, pera, frutta bianca, note floreali quali glicine e fiori d'acacia, minerale.

Sapore: intenso e morbido, fresco e sapido. Retro palato lungo e persistente, con richiamo delle note fruttate riscontrate al naso.

Abbinamenti consigliati: ideale accompagnamento ai piatti di pesce della cucina mediterranea e veneta, come rombo al forno con patate, olive nere e pomodorini, risotto alla pescatora, baccalà mantecato alla veneziana; ottimo anche con gnocchi di patate burro e salvia, verdure pastellate con casatella di Treviso, fiori di zucca ripieni.

Servizio: Servire fresco a 7-9° C.

Residuo zuccherino: 13 g/l

Alcol: 11,50 % vol

"ITALIAN METHOD" SPARKLING WINE

As the name suggests OMNIA (from the Latin "everything, all together") this sparkling wine is a traditional blend of grapes from native vines from the best hills of Treviso province, also known as the "historical blend".

Presentation: straw yellow color; persistent perlage.

Bouquet: intense, with notes of apple, pear, and floral scents (acacia and jasmine), mineral.

Palate: intense and soft, fresh and savory. Continuous and persistent at the palate, with floral notes already noticed at the nose.

Serving suggestions: it marries well with seafood dishes from both mediterranean and Venetian tradition, such as baked turbot with potatoes, olives and cherry tomatoes, seafood risotto, baccalà mantecato (typical dried cod based recipe); it is suitable for pairing with gnocchi (typical potato based first course), fried vegetables and fresh cheeses like Casatella.

Temperature: Serve chilled at 7-9 ° C.

Residual sugar: 13.00 g/l

Alcohol: 11.50 % vol

SCHAUMWEIN ITALIENISCHES VERFAHREN

Wie der Name schon sagt, OMNIA (lateinisch „alles, alles zusammen“) ist dieser Schaumwein eine traditionelle Traubenmischung aus einheimischen Rebstöcken aus den besten Hügeln der Provinz Treviso, die auch als „historische Mischung“ bezeichnet wird.

Farbe: Strohgelb; beständiges Perlen.

Bukett: intensive, mit Apfel, Birne und Blumen (Akazie und Glyzine), mineralisch.

Geschmack: intensiv und zart, Frisch und wohlschmeckend. Lang und beständig am Gaumen, mit fruchtigen Aroma am Nasen.

Servierempfehlung: Das passt gut mit Meeresfrüchten aus der mediterranen und venezianischen Tradition, zum Beispiel gebackener Steinbutt mit Kartoffeln, Oliven und Tomaten, Risotto mit Fisch, baccalà mantecato (verrührt Stockfisch); das ist auch passend zu den Kartoffelgnocchi, gebackenen Gemüse und frischen Käse, wie zum Beispiel der Casatella.

Serviertemperatur: 7-9 °C

Restzuckergehalt: 13 g/l

Alkoholgehalt: 11,50 % vol

"PORTAFORTUNA" FRIZZANTE COL FONDO



FRIZZANTE RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA

Rappresenta il vino della tradizione nelle colline dell'alta Marca trevigiana. Il suo nome deriva dai lieviti che, una volta consumati tutti gli zuccheri, si depositano sul fondo della bottiglia. Rifermenta e matura in bottiglia per un minimo di 90 giorni.

Colore: giallo paglierino di belle tonalità, con un perlage elegante, fine e continuo.

Profumo: Il ventaglio olfattivo è intenso e preciso; si riconoscono i lieviti, la frutta matura, l'agrumato e le erbe aromatiche.

Sapore: Al palato è vellutato. La carbonica, fine ed elegante, dà un bel timbro di cremosità e una sensazione secca di grande freschezza. Ottima la sua sapidità.

Abbinamenti consigliati: Cicchetti veneziani, risotti di asparagi, carni bianche e formaggi freschi. Molto raffinato è l'abbinamento con i frutti di mare, le crudità di scampi.

Servizio: Servire fresco a 7-9°C.

Per degustarlo limpido basta tenere la bottiglia in piedi e versare il vino delicatamente, in modo da separarlo dai lieviti. Per degustarlo velato, basta girare delicatamente la bottiglia prima di aprirla. Versato nel bicchiere darà grandi note di lieviti, frutta matura, in bocca sarà più ricco e pieno.

Residuo zuccherino: 0 g/l
Alcol: 11,00 % vol

SPARKLING WINE WITH SECOND FERMENTATION IN THE BOTTLE

Is the traditional wine in the hills of the Upper Marca Trevigiana. Its name derives from the lees that, once all the sugars have been consumed, deposit on the bottom of the bottle. Second fermentation and maturation in the bottle for a minimum of 90 days.

Colour: bright straw-yellow, with elegant, fine and persistent perlage.

Bouquet: The olfactory range is intense and precise; yeasts, fruity, citrus and aromatic herbs are recognised.

Flavour: On the palate it is velvety. The carbonic, fine and elegant, gives a nice timbre of creaminess and a dry feeling of great freshness. Excellent sapidity.

Recommended pairings: Venetian cicchetti, asparagus risotto, white meats and fresh cheeses. Very refined is the combination with seafood, raw scampi.

Serving suggestions: Serve chilled at 7-9° C.

To taste it clear, just keep the bottle standing and pour the wine gently, so as to separate it from the lees. To taste it cloudy, just gently overturn the bottle before opening it. Poured into the glass it will release strong notes of yeasts, ripe fruit, in the mouth it will be richer and fuller.

Residual sugar: 0 g/l
Alcohol: 11.00 % vol

PERLWEIN, FLASCHENGÄRUNG

Den traditionellen Wein der Hügeln der oberen Marca Trevigiana (Trevise-Gebiet). Sein Name leitet sich von den Hefen ab, die sich nach dem Verbrauch des gesamten Zuckers am Flaschenboden absetzen. Die Gärung und Reifung erfolgt für mindestens 90 Tage in der Flasche.

Farbe: Strohgelb mit schönen Farbnuancen, mit eleganter, feiner und durchgehender Perlage.

Duft: Das olfaktorische Spektrum ist intensiv und präzise; die Hefen, das Fruchtlige, die Zitrusfrüchte und die aromatischen Kräuter sind erkennbar.

Geschmack: Samtig am Gaumen. Die feine und elegante Perlage verleiht einen schönen cremigen Ton und ein trockenes Gefühl von großer Frische. Sein Geschmack ist ausgezeichnet

Empfohlen zu: Venezianische Cicchetti (belegte Brötchen), Spargelrisotto, weißes Fleisch und Frischkäse. Sehr raffiniert, ideal in Kombination mit Meeresfrüchten, rohen Kaisergranate.

Serviertemperatur: Kühl servieren, 7-9 °C. Damit der Wein beim Trinken klar ist, die Flasche aufrecht halten und vorsichtig eingießen, um ihn von den Hefen zu trennen. Um ihn trüb zu genießen, die Flasche vor dem Öffnen vorsichtig drehen. In das Glas gegossen gibt er großartige Noten von Hefe, reifen Früchten; im Mund wird er reicher und voller.

Restzuckergehalt: 0 g/l
Alkoholgehalt: 11,00 % vol

FORMATI SPECIALI - SPECIAL SIZES - *SONDERGRÖSSEN*



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY
(D.O.C.G.)
MAGNUM 1,5 L



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE BRUT
(D.O.C.G.)
MAGNUM 1,5 L



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
(D.O.C.G.)
JEROBOAM 3 L - MATHUSALEM 6 L - SALMANAZAR 9 L



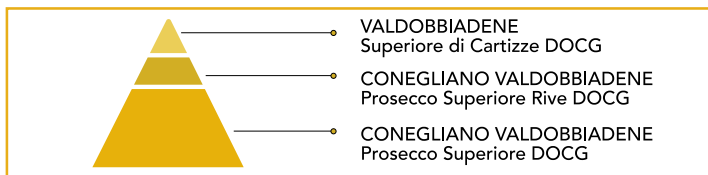
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876



TERRE DI



SAN
VENZIANO
FORTUNATO



LE ZONE DI PRODUZIONE

The Productions zone

 CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

 ASOLO PROSECCO
SUPERIORE D.O.C.G.

 PROSECCO D.O.C. TREVISO

 PROSECCO D.O.C.





TERRE DI SAN VENANZIO FORTUNATO

Via Capitello Ferrari, 1 - 31049 Valdobbiadene, Treviso - Italy

Tel / Fax +39 0423.974083

www.terredisanvenanzio.it - info@terredisanvenanzio.it

Seguici su:

