



Le Domaine

Il territorio d'origine

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si produce in un'area collinare nel nord-est d'Italia, a circa 50 km da Venezia e 100 dalle Dolomiti, che comprende 15 comuni, due dei quali, Conegliano e Valdobbiadene, sono considerati l'uno la capitale culturale e l'altro il cuore produttivo. È un territorio vocato alla viticoltura, che qui si pratica da secoli, grazie al binomio dato da conformazione naturale e lavoro dell'uomo. Proprio queste colline, per le loro qualità paesaggistiche e morfologiche, e per l'unicità del rapporto tra uomo e natura, sono state proclamate Patrimonio dell'Umanità UNESCO nel luglio 2019.

L'universo Prosecco

L'area di Conegliano Valdobbiadene, dove è nato il vino Prosecco, è una Denominazione di origine italiana storica, riconosciuta dal 1969. Nel 2009, il Ministero dell'Agricoltura la innalza a DOCG, massimo livello qualitativo del vino italiano. Nella Denominazione si producono oggi circa 90 milioni di bottiglie l'anno. Insieme alla DOCG Conegliano Valdobbiadene, compongono "l'universo Prosecco" la DOCG Asolo Prosecco e la DOC Prosecco, estesa su 9 province tra Veneto e Friuli Venezia Giulia. Su cento bottiglie di "Prosecco" in commercio, solo 16 sono di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

Il metodo di produzione

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è uno spumante dalla vitale eleganza e dai profumi fruttati e floreali, ottenuto dal vitigno Glera. È prodotto nella quasi totalità con metodo Martinotti: la spumantizzazione avviene in grande vasche d'acciaio a tenuta di pressione, che garantiscono il mantenimento dei profumi che naturalmente caratterizzano il Glera, estraendo il massimo di tipicità che il territorio dona. Il metodo è stato perfezionato nei secoli nel polo enologico di Conegliano, dove nel 1876 è stata fondata la prima Scuola Enologica d'Italia, che oggi, insieme all'università e al centro di ricerca, mantiene vive ricerca e innovazione nel distretto produttivo.

La sostenibilità ambientale

Produrre sempre più in armonia con l'ambiente è uno dei principali impegni del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, che porta avanti una serie di progetti per lo sviluppo di una viticoltura sostenibile, primo tra tutti il Protocollo Viticolo, che ha come scopo minimizzare l'impatto dei prodotti fitosanitari. Grazie al percorso intrapreso ormai dal 2011 con il Protocollo, si è giunti, nel 2019, al divieto dell'uso di glifosato nei 15 Comuni che compongono la Denominazione Conegliano Valdobbiadene.

Il capitale umano: sapere e saper fare

Sono 185 le case spumantistiche produttrici di Prosecco Superiore DOCG, che viene vinificato da 427 cantine, in un distretto che conta più di 6000 operatori, dove si porta avanti una tradizione radicata da secoli.

Le oltre 3000 famiglie di viticoltori si sono tramandati quest'arte di generazione in generazione, mentre formazione e innovazione vengono garantite da Scuola Enologica, Polo Universitario, Centro di Ricerca.

In questa lunga storia, uomo e paesaggio si sono modellati a vicenda: il vignaiolo ha lavorato le colline assecondando le forme naturali, la cui ripidità impone una viticoltura "eroica", fatta di perizia manuale e fatica. Per ogni ettaro di vigneto collinare sono necessarie circa 600 ore di lavoro annue, a differenza delle 150 medie della pianura.

La Fascetta, garanzia di qualità

Ogni bottiglia è contraddistinta dalla fascetta di Stato, contrassegnata da un numero che la rende unica e tracciabile. Si riconosce dal colore dorato, e garantisce il superamento di diverse fasi di controllo, dal vigneto alla cantina, fino all'autorizzazione al commercio mediante la fascetta, stampata dal Poligrafico di Stato. Oltre al numero identificativo e al bordo dorato caratteristico delle DOCG italiane, dove la "G" sta per garantita, in ogni contrassegno troviamo anche il logo del Consorzio di Tutela e il nome della Denominazione.

Le Tipologie

Il Prosecco Superiore si può gustare in varie versioni, che si differenziano tra loro per il residuo zuccherino:

Extra Brut	(da 0 a 6 gr/L)
Brut	(da 0 a 12 gr/L)
Extra Dry	(12-17 gr/l)
Dry	(12-32 gr/L)

All'interno della DOCG, ci sono inoltre tipologie volte ad esaltare le differenze territoriali: le Rive e il Superiore di Cartizze.

Il termine "*Riva*" indica, nella parlata locale, le pendici delle colline scoscese che caratterizzano l'area di produzione. Il Rive viene prodotto esclusivamente con uve provenienti dai vigneti collinari, spesso i più ripidi e vocati, di un unico Comune o frazione di esso, per esaltare le caratteristiche che il terroir conferisce. Ogni Riva esprime una diversa peculiarità di suolo, esposizione e microclima.

Il *Cartizze* proviene da una sottozona disciplinata fin dal 1969 di soli 108 ettari di vigneto, nel comune di Valdobbiadene. Una combinazione perfetta tra microclima dolce e terreni molto antichi, formati da morene, arenarie ed argille, dona al vino caratteristiche uniche.

Conservare e Servire

Le caratteristiche del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si esprimono al meglio nell'anno successivo alla vendemmia, (se millesimato, l'anno di vendemmia può essere indicato in etichetta, obbligatorio per la tipologia Rive) e le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontane da luce e fonti di calore.

Va servito ad una temperatura tra 6° e 8°C, e per la degustazione è indicato un calice a tulipano piuttosto ampio, che ne faccia apprezzare gli aromi.

GLOSSARIO

Autoclave: recipiente a tenuta di pressione dove avviene la fermentazione naturale del vino base, addizionato di zuccheri e lieviti. Da questa fermentazione si generano le bollicine che caratterizzano lo spumante.

Cuvée: vino prodotto dall'assemblaggio di diversi vini base.

DOCG: acronimo di Denominazione di Origine Controllata e Garantita, è il vertice della piramide qualitativa del vino italiano, presenta regole più restrittive della DOC ed individua solo le denominazioni storiche.

Millesimato: vino ottenuto da uve raccolte da una sola vendemmia.

Presa di spuma: seconda fermentazione naturale che origina le bollicine, in grandi recipienti a tenuta di pressione dove al vino base vengono aggiunti zucchero e lieviti.

Perlage: sono le sottili bollicine di anidride carbonica, risultato della rifermentazione naturale, che si formano nel bicchiere una volta versato il vino.

Residuo zuccherino: quantitativo di zucchero residuo presente nel vino espresso in gr per litro.

Vino base: vino ottenuto dalla prima fermentazione del mosto. Poi viene addizionato di zucchero e lievito e introdotto nell'autoclave per la seconda fermentazione.

The land of its origins

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore is produced in a hilly region in the northeast of Italy, about 50 km from Venice and 100 km from the Dolomites. It straddles 15 municipalities. Two of these, namely Conegliano and Valdobbiadene, are considered to be the cultural capital and production heartland. The region lends itself to viticulture with a tradition which dates back centuries. This is thanks to a combination of the favourable natural geography and no small amount of human endeavour. The beauty and form of the landscape, as well as the unique relationship between man and nature, resulted in these hills being declared a UNESCO World Heritage Site in July 2019.

The world of Prosecco

The Conegliano Valdobbiadene region, which gave birth to Prosecco, is a historic Italian Denomination and has been recognised as such since 1969. In 2009 the Ministry of Agriculture raised this to DOCG status, the highest quality recognition level for Italian wines. The Denomination now produces around 90 million bottles a year. Together with Conegliano Valdobbiadene DOCG, the Prosecco world also encompasses Asolo Prosecco DOCG and Prosecco DOC, spanning over 9 provinces across Veneto and Friuli Venezia Giulia. Of a hundred bottles of Prosecco found on the market, only 16 will be from the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore region.

The production method

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore is a sparkling wine obtained from the Glera grape, possessing a vital elegance and fruity and floral aromas. It is produced almost entirely using the Martinotti method: the sparkling winemaking stage takes place in large pressurised steel tanks which guarantee that the typical bouquet of Glera grapes is maintained, whilst also ensuring the region's unique terroir is expressed to the highest degree. The method has been perfected over the centuries in the oenological focal point of Conegliano, where Italy's very first School of Oenology was founded in 1876. Today, together with its university faculty and research centre, it remains the research and innovation capital of this winemaking region.

Environmental sustainability

Developing more eco-friendly production techniques is one of the main commitments of the Conegliano Valdobbiadene Prosecco Protection Consortium, which manages a number of projects aimed at fostering sustainable viticulture; first of these is the Viticulture Protocol, which aims to minimise the impact of plant protection products. The work done in implementing this Protocol since 2011 led to the banning of the use of glyphosate in 2019 in all of the 15 municipalities that make up the Conegliano Valdobbiadene Denomination.

Wisdom and practical knowledge

There are 185 sparkling winemakers producing Prosecco Superiore DOCG. It is vinified by 427 wineries, in a region that has over 6000 operators, and winemaking traditions dating back many centuries still continue here to this day. More than 3000 families of winemakers have handed down this craft from generation to generation, while training and innovation has been guaranteed by the Oenological School, University Faculty, and Research Centre. Throughout this long history, man and landscape have shaped each other in equal measures: the winemaker has worked the hills whilst respecting the natural contours of the hillsides where the steep slopes require heroic viticulture, demanding skilled manual labour and much toil. A hectare of hillside vineyard requires about 600 hours of work per year, compared to an average of 150 hours for vineyards on the plains.

Government Quality Label

Each bottle neck is marked with a Government quality label which displays a unique serial number ensuring traceability. The label is specially printed by the State Printing Office and Mint and can be recognised by its golden colour. It is a guarantee that a number of control phases have been passed, from the vineyard to the winery, as well as demonstrating authorisation to trade. The identification number and the golden edge clearly indicate Italian DOCG authenticity, with the "G" standing for Guaranteed. Each label also bears the logo of the Protection Consortium and the name of the Denomination.

Types

Prosecco Superiore is available in a range of versions which differ in sugar residue:

Extra Brut	(from 0 to 6 gr/L)
Brut	(from 0 to 12 gr/L)
Extra Dry	(12-17 gr/l)
Dry	(12-32 gr/L)

Within the DOCG region there are also two versions that showcase the uniqueness of different areas: these are called **Rive** and **Superiore di Cartizze**.

The term *Riva* is the local dialect word used to describe the steep hillsides that characterise the production area. And indeed, the Rive version of the wine is produced exclusively using grapes from hillside vineyards. Often-times, these are the steepest and best suited, sited around a single village or even just a small part of it, to exalt the characteristics of the local terroir. Each Riva wine embodies distinctive soil, exposure and microclimate characteristics.

Cartizze comes from a sub-area which has been regulated since 1969 and consists of just 108 hectares of vineyards in the municipality of Valdobbiadene. A combination of mild microclimate and very ancient soils, formed of moraine, sandstones and clays, impart unique characteristics to the wine.

Cellaring and Serving

The characteristics of Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore are best expressed in the year following harvesting, (if it's a vintage, the year of harvest may be shown on the label, which is compulsory for the Rive variety) and the bottles must be kept in a cool, dry place away from light and heat sources.

The ideal serving temperature is between 6 and 8°C, and an ample tulip glass is recommended to ensure its aromas can be appreciated to the full.

GLOSSARY

Autoclave: a pressurized tank in which the natural fermentation of the base wine takes place, along with added sugar and yeasts. This fermentation generates the bubbles that characterise this sparkling wine.

Cuvée: a wine produced by blending together various base wines.

DOCG: Controlled and Guaranteed Denomination of Origin: this is the pinnacle of the quality pyramid of Italian wines; it has more restrictive regulations than a DOC and identifies the historic denominations.

Millesimato: a wine obtained from grapes from a single harvest.

Presa di spuma: the second natural fermentation that causes the bubbles. It takes place in large pressurized tanks in which sugar and yeasts are added to the base wine.

Perlage: the tiny and fine bubbles of carbon dioxide produced by the natural second fermentation, which form in the glass when the wine is poured.

Sugar residue: the amount of unfermented sugar present in the wine, expressed in grams per litre.

Base wine: the wine obtained from the first fermentation of the must. Sugar and yeasts are then added when it is introduced into an autoclave for the second fermentation.

Zone di produzione DOCG RIVE Spumante
Production area DOCG RIVE Spumante



VALDOBBIADENE

Rive di San Vito
Rive di Bigolino
Rive di San Giovanni
Rive di San Pietro Di Barbozza
Rive di Santo Stefano
Rive di Guia

VIDOR

Rive di Vidor
Rive di Colbertaldo

MIANE

Rive di Miane
Rive di Combai
Rive di Campea
Rive di Premaor

FARRA DI SOLIGO

Rive di Farra Di Soligo
Rive di Col San Martino
Rive di Soligo

FOLLINA

Rive di Follina
Rive di Farrò

CISON DI VALMARINO

Rive di Cison di Valmarino
Rive di Rolle

PIEVE DI SOLIGO

Rive di Pieve di Soligo
Rive di Solighetto

REFRONTOLO

Rive di Refrontolo

SAN PIETRO DI FELETTO

Rive di San Pietro di Feletto
Rive di Rua
Rive di Santa Maria
Rive di San Michele
Rive di Bagnolo

TARZO

Rive di Tarzo
Rive di Resera
Rive di Arfanta
Rive di Corbanese

SUSEGANA

Rive di Susegana
Rive di Colfosco
Rive di Collalto

VITTORIO VENETO

Rive di Formeniga
Rive di Cozzuolo
Rive di Carpesica
Rive di Manzana

CONEGLIANO

Rive di Scomigo
Rive di Collalbrigo-Costa
Rive di Ogliano

SAN VENDEMIANO

Rive di San Vendemiano

COLLE UMBERTO

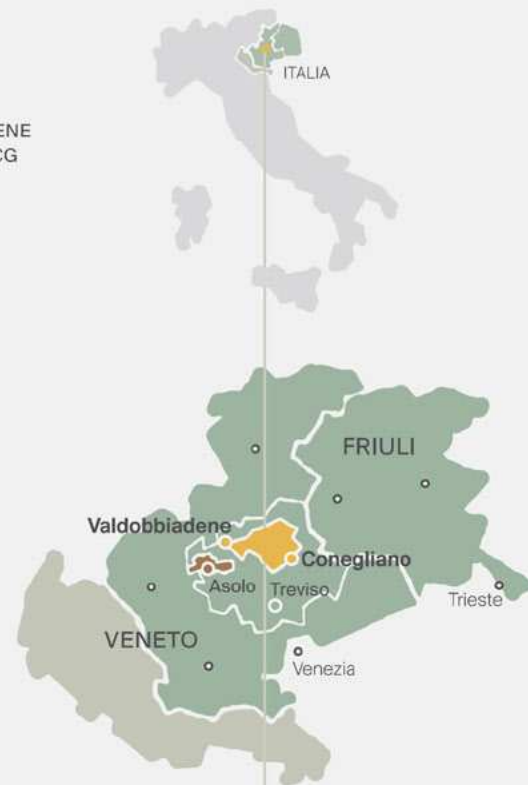
Rive di Colle Umberto

Zone di produzione
/ Production areas

■ CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

■ ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG

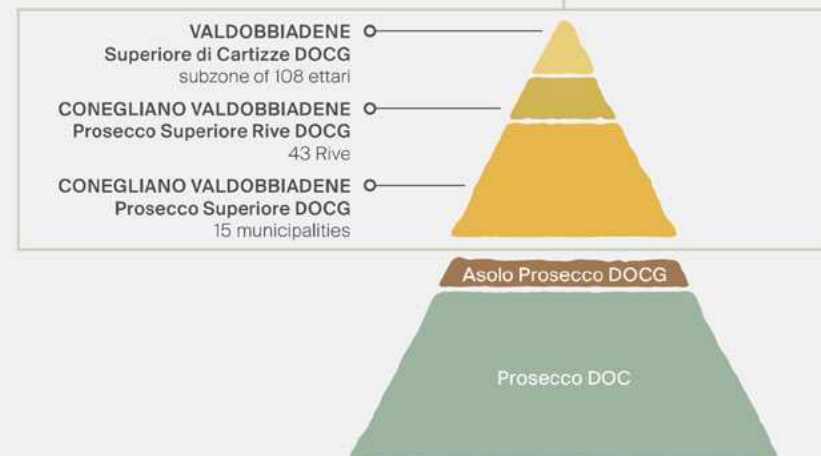
■ PROSECCO DOC



Valdobbiadene Cartizze
/ Subzone of 107 hectares



La Piramide Qualitativa
/ The Quality Pyramid



ALTRE DOCG DEL TERRITORIO
OTHER DOCG OF THE TERRITORY

Zone di produzione / Production areas

COLLI DI CONEGLIANO DOCG
20 comuni - 20 Communes

Conegliano, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Feletto, Miane, Follina, Cison di Valmarino, Revine Lago, Tarzo, Vittorio Veneto, Fregona, Sarmede, Cappella Maggiore, Cordignano, Colle Umberto, San Fior, San Vendemiano, Vidor



www.colliconegliano.it

TORCHIATO DI FREGONA DOCG
3 comuni - 3 Communes

Fregona
Sarmede
Cappella Maggiore



www.torchiato.com

REFRONTOLO PASSITO DOCG
3 comuni - 3 Communes

Refrontolo
Pieve di Soligo
San Pietro di Feletto



www.colliconegliano.it



100 Km dalle Dolomiti
100 Km from Dolomites



100 Km da Venezia
100 Km from Venice

COME ARRIVARE
HOW TO GET HERE

IN AUTO

da Milano: prendere l'autostrada A4 direzione Venezia, proseguire lungo il Passante di Mestre, prendere il collegamento per l'A27 a Mogliano Veneto, uscire a Conegliano.

da Roma: prendere l'autostrada A1 direzione Firenze, a Casalecchio prendere l'A14 per Bologna e da qui l'A13 direzione Padova, collegarsi alla A4 direzione Venezia, proseguire il Passante di Mestre, prendere a Mogliano Veneto il collegamento per l'A27, uscire a Conegliano.

da Trieste: prendere l'A4 direzione Venezia, a Portogruaro prendere l'A28 verso Conegliano.

IN TRENO Sono molti i collegamenti dalle principali città per Venezia, da qui prendere il collegamento verso Udine o Calalzo e scendere a Conegliano.

IN AEREO Voli giornalieri dai principali aeroporti verso Venezia, da qui in treno o in pullman verso Conegliano. Da alcune città partono anche dei voli direttamente all'aeroporto di Treviso, da cui si può prendere un pullman per Conegliano.

BY CAR

from Milan: take the A4 motorway towards Venice and drive on along the Mestre Bypass. At Mogliano Veneto take the link road for the A27 and exit at Conegliano.

from Rome: take the A1 motorway towards Florence. At Casalecchio take the A14 to Bologna and then the A13 towards Padua. Join the A4 towards Venice and drive on along the Mestre Bypass. At Mogliano Veneto take the link road for the A27 and exit at Conegliano.

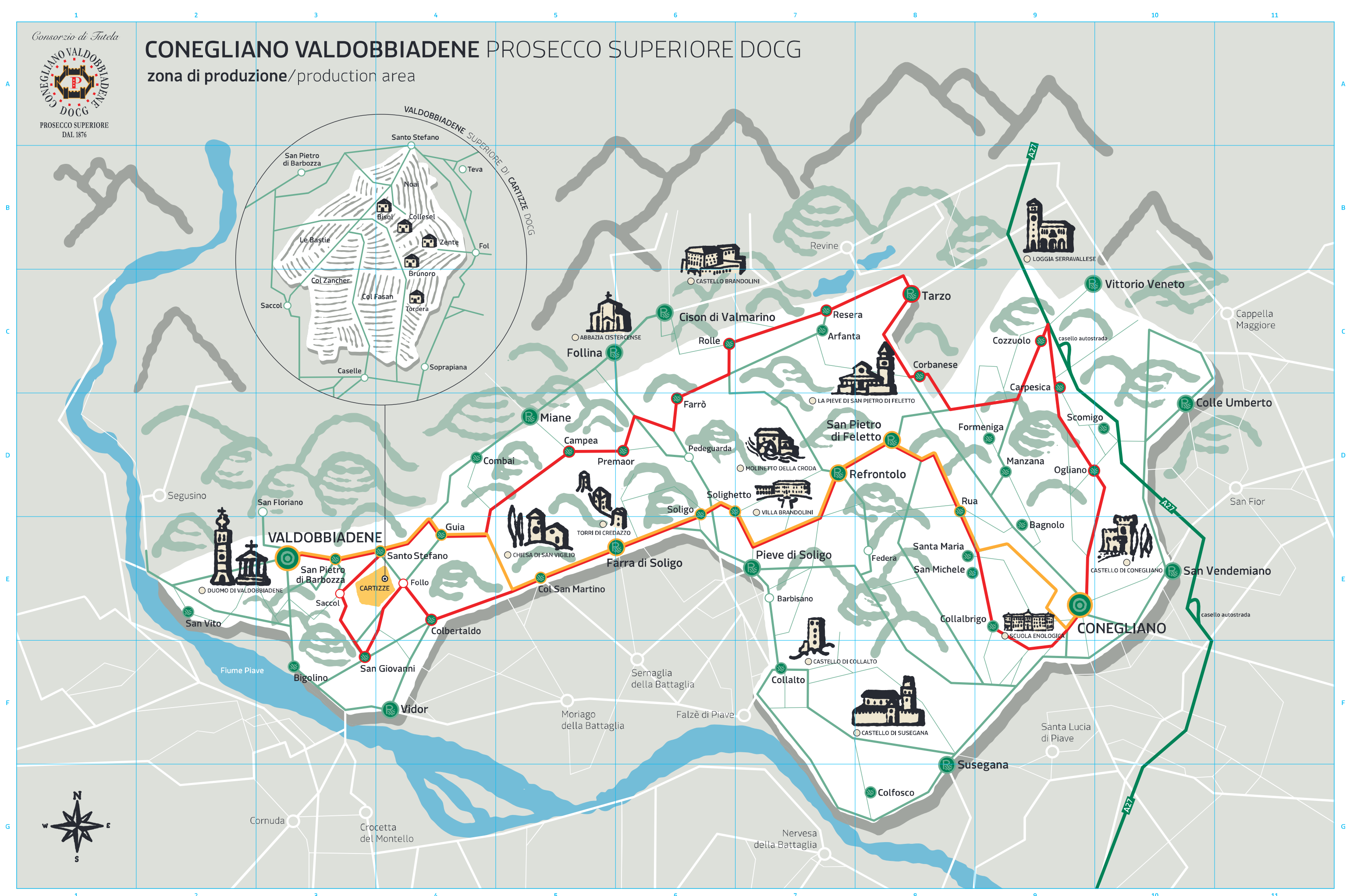
from Trieste: take the A4 motorway towards Venice, and at Portogruaro take the A28 towards Conegliano.

BY TRAIN There are many routes between the main cities and Venice (Mestre); from there take the line towards Udine or Calalzo and get off at Conegliano.

BY PLANE There are daily flights from the principal airports to Venice; from there take a train or coach to Conegliano. From some cities there are also direct flights to Treviso airport, from which you can take a coach to Conegliano.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

zona di produzione/production area



An aerial photograph of a circular vineyard, likely in Tuscany, Italy. The vineyard is divided into concentric rings of vines, with a central building and a small path leading towards it. The image is dark and moody, with the text overlaid in white.

**L'EQUILIBRIO MAGICO FRA TERRA ED ARIA, SOLE E BREZZA.
LA PASSIONE DI UOMINI CHE COLTIVANO UN TESORO. IL PIACERE
DI ASSAPORARE UN NETTARE FRIZZANTE E MODERNO.**

**A MAGICAL BALANCE OF SOIL AND AIR, SUN AND BREEZE.
THE PASSION OF PEOPLE WHO CULTIVATE A TREASURE.
THE PLEASURE TO SAVOUR A SPARKLING, MODERN NECTAR.**



FRA SUGGESTIVE COLLINE:
ARTE, CULTURA E PASSIONE ENOLOGICA.

AMONGST SCENIC HILLS:
ART, CULTURE AND WINEMAKING PASSION.

Fra Conegliano e Valdobbiadene, nell'Altamarca trevigiana, declivi e colline si susseguono in un paesaggio giocoso e sorprendente, ricoperto da filari che salgono e scendono all'infinito. Lì occhieggiano i grappoli delle ricche vigne de Le Dolcivive Costaruél in un paesaggio incantato, che seguendo il ritmo delle stagioni offre infinite sfumature di colori, dal verde smeraldo ai caldi toni dell'ambra. È questo il territorio del Prosecco, un vitigno dalle antiche origini. Già conosciuto ai tempi dell'Impero Romano con il nome di Pucinum, si trasformò in una autentica celebrità nell'Ottocento, quando a Conegliano fu fondata la Scuola di Viticoltura ed Enologia per salvaguardarne la tipicità.

Between Conegliano and Valdobbiadene, in the province of Treviso, a succession of hills and slopes creates an exuberant, extraordinary landscape covered in rows of vines marching uphill and downhill to the horizon. This is where we find the rich vineyards of Le Dolcivive Costaruél, set in a magical landscape where the changing seasons offer an unending display of colours, from emerald green to warm amber. This is the land of prosecco, a vine of ancient origins. Known at the time of the Roman Empire by the name of pucinum, it gained celebrity status in the 19th century when the Scuola di Viticoltura ed Enologia (Viticulture and Oenology School) in







Si respira storia a Conegliano con l'antico castello dalle mura merlate e la Torre della Guardia che vigilano sugli scorci del tempo che fu; la casa rinascimentale del pittore Cima da Conegliano; il Duomo dalla facciata affrescata, cuore artistico della città. Una città conosciuta ovunque come una delle capitali mondiali del vino.

History is all around you in Conegliano. The ancient castle with its crenellated walls and imposing guard tower looks out over views that have not changed in centuries. The house where the painter Cima da Conegliano was born; the cathedral with its frescoed façade, the artistic heart of the town. A town known near and wide as one of the world's wine capitals.

**IL PROSECCO NASCE DALL' ABBRACCIO DI TERRA ED ARIA.
COLLINE CONEGLIANO - VALDOBBIADENE
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ - UNESCO**

**PROSECCO SPRINGS FROM THE EMBRACE OF SOIL AND AIR.
CONEGLIANO - VALDOBBIADENE HILLS
WORLD HERITAGE SITE - UNESCO**





L'area di produzione del "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G." è compresa nella fascia collinare della Marca Trevigiana, tra Conegliano e Valdobbiadene.

The "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. " production zone lies on the hills in Treviso province, between Conegliano and Valdobbiadene.

Il regno del prosecco Superiore D.O.C.G. si estende fra Conegliano e Valdobbiadene, comprendendo dal 1969 soltanto 15 comuni dell'Alta Marca Trevigiana. Le colline soleggiate salgono dolci dalla pianura e poi repentine fino alle Prealpi, come chiedessero alle Dolomiti riparo dal freddo da nord. Mentre da sud il Mar Adriatico porta refrigerio con la sua brezza serale alle vigne, baciata dal sole per l'intera giornata. La particolare esposizione e l'equilibrata alternanza di caldo e fresco, la piovosità ideale e la natura del terreno, ricco di morene, argille ed arenarie, sono il segreto naturale della qualità del Prosecco. Regno d'eccellenza del D.O.C.G. che trova nella zona del Cartizze la sua massima espressione qualitativa. L'esperienza enologica, la selezione, gli studi, l'attenzione ai più lievi cambiamenti, completano l'opera magnifica della natura.

The production region of Prosecco Superiore D.O.C.G. (Controlled and Guaranteed Denomination of Origin) lies in the hilly countryside between Conegliano and Valdobbiadene, including since 1969 only 15 municipalities in the Alta Marca Trevigiana. Sun-kissed hills rise gently from the plain and then sharply to the Prealps, as if they were asking the Dolomites for shelter from cold coming from the North. While the Adriatic Sea blows its evening breeze from the South chilling the vineyards, that have been kissed by the sun during all day. The particular exposure and the balanced alternation of hot and cool, the ideal rainfall and the nature of the soil, rich in moraines, clays and sandstones, are the natural secret of Prosecco quality. The Cartizze area in the D.O.C.G. region represents its highest qualitative expression. Winemaking know-how, selection, research and attention to the slightest changes, complete the magnificent work of nature.



IL PROSECCO COSTARUÉL,
NOBILI BOLLICINE ITALIANE.

COSTARUÉL PROSECCO,
NOBLE ITALIAN BUBBLES.

Frutto della vivace e dinamica realtà della famiglia Lovadina, che accompagna dal 2008 i brindisi più importanti. Le nobili bollicine Costaruél, affermate sia in Italia che all'estero, continuano a ricevere meriti riconoscimenti presso i più autorevoli concorsi enologici internazionali.

La prestigiosa linea Le Dolcissime Costaruél regala vivaci spumanti e strutturati vini fermi, unici nell'offrire una stupenda complessità di sapori ed aromi. Una tradizione tutta proiettata verso il futuro.

Le Dolcissime Costaruél convey the regional tradition looking ahead, which is the mission of the lively and dynamic Lovadina's family company. Since 2008 Costaruél's wines cheer the most important toasts. Their elegant bubbles, well-known both in Italy and abroad, have been receiving deserved awards at the most renowned international wine competitions. The prestigious Le Dolcissime Costaruél range offers lively sparkling wines and well-structured still wines with a unique complexity of flavours and aromas. A tradition that looks to the future.





**CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG EXTRA DRY**

COLORE

Giallo paglierino, reso brillante dal perlage minuto e persistente.

BOUQUET

Aroma vivace, delicato e ricco di profumi di frutta, mela, pera ed un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. Struttura morbida, piena e convincente. Buon sapore, delicato e al tempo stesso asciutto grazie ad una acidità ben presente.

VITIGNI

100% Glera.

TERRENO

Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto.

VENDEMMIA

Manuale, fine settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60 gg. Presa di spuma con metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4 °C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE

6,0 g/lit +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUO ZUCCHERINO

15,5-18,0 g /lit +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lt | Magnum 1,5 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9° C

ABBINAMENTI

Da apprezzare servito con minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

COLOUR

Brilliant straw colour with a fine and persistent perlage.

BOUQUET

Lively and delicate aroma, with apple and pear aromas and a scent of lemon and flowers. Delicate, full and firm structure. Full bodied, both delicate and dry thanks to its well-balanced acidity.

VARIETAL(S)

100% Glera.

SOIL

Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz and arched cane.

HARVEST

Manual, at the end of September.

VINIFICATION

Soft pressing, static decanting of the must, fermentation at controlled temperature by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60 days. Stabilization obtained with the Charmat method, cold tartaric stabilization (4 °C) and micro-filtration before bottling.

ACIDITY

6,0 g/lit +/- 0,5

ALCOHOL

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUAL SUGAR

15,5-18,0 g /lit +/- 0,1

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lt | Magnum 1,5 lt

SERVING TEMPERATURE

45 -48 °F

PAIRING

It goes well with pulses soups, shellfish, pasta, soft cheese and white meats.



**CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG BRUT**

COLORE

Brillante, giallo paglierino, reso vitale da un perlage fine e persistente.

BOUQUET

Caratterizzato da profumi ricchi di sentori di agrumi e di fiori, che si sposano con una piacevole nota di crosta di pane. Struttura energica. Il perlage finale assicura la persistenza del sapore e la pienezza pur delicata del gusto. Buon corpo, sapore delicato e, al tempo stesso, asciutto grazie ad una acidità ben presente.

VITIGNI

100% Glera.

TERRENO

Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz, Guyot e cordone speronato.

VENDEMMIA

Manuale a settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata, ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg. Presa di spuma con metodo Charmat lungo, stabilizzazione tartarica a freddo (4° C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE

6,0 g/lit +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

11,0% vol +/-0,50

RESIDUO ZUCCHERINO

11,0-13,0 g/lit +/-0,5

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lt | Magnum 1,5 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9° C

ABBINAMENTI

Adatto con antipasti, anche elaborati, di pesce e verdure, primi con frutti di mare, piatti di pesce al forno o, come è in uso nella zona di produzione, a tutto campo e, naturalmente, in tutti i momenti di festa.

COLOUR

Brilliant straw colour with a very fine perlage.

BOUQUET

Orange, lemon and field flower aromas with crust of bread. Full structure and persistent taste on the palate thanks to its perlage. Fresh, harmonic and velvet smooth flavour. Well bodied, both delicate and dry taste, thanks to its well-balanced acidity.

VARIETAL(S)

100% Glera.

SOIL

Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz, Guyot and arched cane.

HARVEST

Manual, September.

VINIFICATION

Soft pressing, static decanting of the must, fermentation at controlled temperature with selected yeasts. Refinement on noble lees for 60/90days. Stabilization obtained by using long Charmat method. Cold tartaric stabilization (4° C) and micro-filtration before bottling.

ACIDITY

6,0 g/lit +/- 0,5

ALCOHOL

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUAL SUGAR

11,0-13,0 g/lit +/-0,5

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lt | Magnum 1,5 lt

SERVING TEMPERATURE

45 -48 °F

PAIRING

Excellent served with starters, also fish and vegetable starters, or with fish first courses and baked fish, and anytime like it is customary in the production area, it goes well for every joyful event.



**PROSECCO SPUMANTE
DOC TREVISO
EXTRA DRY**

COLORE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, reso brillante dal perlage minuto e persistente.

BOUQUET

Vivace, delicato e ricco di profumi di mela e pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. Struttura morbida, piena e convincente. Sapore morbido e al tempo stesso asciutto, grazie ad una acidità ben presente.

VITIGNI

100% Glera.

TERRENO

Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto.

VENDEMMIA

Manuale, fine settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg. Presa di spuma con metodo Charmat 30 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4° C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE

6,0 g /lt +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUO ZUCCHERINO

14,5 g /lt +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7°-9° C

ABBINAMENTI

Ottimo con minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

COLOUR

Pale straw colour, with greenish glints, brilliant thanks to its fine perlage.

BOUQUET

Lively and delicate aroma, with apple and pear aromas, and a scent of citrus fruit towards flowery flavour. Full, delicate and firm structure. Medium-bodied, delicate and dry taste at the same time thanks to a good level of acidity.

VARIETAL(S)

100% Glera.

SOIL

Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz and arched cane.

HARVEST

Manual, at the end of September.

VINIFICATION

Soft pressing, static decanting of the must. Fermentation at controlled temperature by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60/90 days. Stabilization obtained with the Charmat method (lasting between 30 days), cold tartaric stabilization (4° C) and microfiltration before bottling.

ACIDITY

6,0 g /lt +/- 0,5

ALCOHOL

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUAL SUGAR

14,5 g /lt +/- 0,1

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lt

SERVING TEMPERATURE

45 -48 °F

PAIRING

Excellent with pulses soups, shellfish, pasta, soft cheese, white meats.



**PROSECCO FRIZZANTE
DOC TREVISO**

COLORE

Paglierino leggero dal perlage delicato e persistente.

BOUQUET

Aroma ricco di sentori floreali, la cui nota dominante è il glicine in fiore, e fruttati, dove si riconosce un netto prevalere della mela acerba e del limone. Sapore invitante, bilanciato, armonico, con sapidità equilibrata, sostenuta da una generosa e convincente struttura.

VITIGNI

100% Glera.

TERRENO

Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz, Guyot.

VENDEMMIA

Manuale, a settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (15/18° C) ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60/90 gg. Presa di spuma con metodo Charmat 30/40 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4° C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE

5,8 g/lt +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUO ZUCCHERINO

11,0-12,0 g/lt +/- 1,0

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10° C

ABBINAMENTI

Ottimo in accompagnamento all'aperitivo con ogni tipo di antipasto, oppure in abbinamento a primi piatti non elaborati e, naturalmente, perfetto in ogni occasione.

COLOUR

Pale straw colour, with greenish glints, brilliant thanks to its fine perlage.

BOUQUET

Floral aromas with pronounced hints of wisteria in blossom and fruity aromas with a scent of lemon and unripe apple coming forth. Attractive flavour, well-balanced, harmonic, full-body structure.

VARIETAL(S)

100% Glera.

SOIL

Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz, Guyot.

HARVEST

Manual, September.

VINIFICATION

Soft pressing, static decanting of the must and fermentation at a controlled temperature (15/18° C) by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60/90 days. Stabilization obtained with the Charmat method (30/40 days). Cold tartaric stabilization and microfiltration before bottling.

ACIDITY

5,8 g/lt +/- 0,5

ALCOHOL

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUAL SUGAR

11,0-12,0 g/lt +/- 1,0

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO

46-50° F

PAIRING

Excellent when served as aperitif with all kinds of starters, ideal also with simple pasta or rice recipes and suitable, of course, for all celebrations.



CUVÉE D'OR SPUMANTE EXTRA DRY

COLORE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, reso brillante dal perlage minuto e persistente.

BOUQUET

Aroma vivace, delicato e ricco di profumi di mela e pera, con un sentore di agrumi. Buon corpo, struttura morbida, piena e convincente. Sapore delicato e asciutto grazie ad un'acidità ben presente.

TERRENO

Collinare, di origine morenica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto.

VENDEMMIA

Manuale a maturazione.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60 gg. Presa di spuma con metodo Charmat 30 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE

6,0 g /lt +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUO ZUCCHERINO

15,5 g/lt +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9 °C

ABBINAMENTI

Ottimo con minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

COLOUR

Straw yellow colour, with greenish glints, brilliant thanks to its fine perlage.

BOUQUET

Lively and delicate aroma, with apple and pear aromas, and a scent of citrus fruit. Full, delicate and firm structure. Well bodied, delicate and dry taste at the same time thanks to a good level of acidity.

SOIL

Hilly soil of morainic origin.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz and arched cane.

HARVEST

Manual when ripe.

VINIFICATION

Soft pressing, static decanting of the must. Fermentation at controlled temperature by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60 days. Stabilization obtained with the Charmat method (lasting between 30 days), cold tartaric stabilization (4°C) and microfiltration before bottling.

ACIDITY

6,0 g /lt +/- 0,5

ALCOHOL

11,0 % vol +/- 0,8

RESIDUAL SUGAR

15,5 g/lt +/- 0,1

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lt

SERVING TEMPERATURE

45 -48 °F

PAIRING

Excellent with pulses soups, shellfish, pasta, soft cheese, white meats.



CUVÉE D'OR SPUMANTE BRUT

COLORE

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli, reso brillante dal perlage minuto e persistente.

BOUQUET

Vivace, delicato e ricco di profumi di mela e pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. Struttura piena e convincente. Buon corpo, morbido e, al tempo stesso, asciutto grazie ad un'acidità ben presente.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto.

VENDEMMIA

Manuale a maturazione.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata ad opera di lieviti selezionati. Affinamento e sosta sulla feccia nobile per 60 gg. Presa di spuma con metodo Charmat 30 gg., stabilizzazione tartarica a freddo (4°C) e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ACIDITÀ TOTALE

6,0 g/lt +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

11,0 % vol +/- 0,5

RESIDUO ZUCCHERINO

11,5 g/lt +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9 °C

ABBINAMENTI

Ottimo con minestre di legumi, frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche.

COLOUR

Straw yellow colour, with greenish glints, brilliant thanks to its fine perlage.

BOUQUET

Lively and delicate aroma, with apple and pear aromas, and a scent of citrus fruit towards flowery flavour. Full, delicate and firm structure. Well bodied, delicate and dry taste at the same time thanks to a good level of acidity.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz and arched cane.

HARVEST

Manual when ripe.

VINIFICATION

Soft pressing, static decanting of the must. Fermentation at controlled temperature by means of selected yeasts. Refinement on noble lees for 60 days. Stabilization obtained with the Charmat method (lasting between 30 days), cold tartaric stabilization (4°C) and microfiltration before bottling.

ACIDITY

6,0 g/lt +/- 0,5

ALCOHOL

11,0 % vol +/- 0,5

RESIDUAL SUGAR

11,5 g/lt +/- 0,1

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lt

SERVING TEMPERATURE

45 -48 °F

PAIRING

Excellent with pulses soups, shellfish, pasta, soft cheese, white meats.



PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

COLORE

Giallo paglierino, carico e brillante.

BOUQUET

Aroma ben espresso e persistente, con lievi note di noce moscata, vaniglia, pesche e fior d'arancio. Struttura buona e convincente. Sapore secco e fresco, si sommano sentori maturi e fruttati, caratterizzati dalla scorza d'arancia con ampia e piena sapidità che a lungo riempie la bocca.

VITIGNI

Pinot Grigio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz.

VENDEMMIA

Manuale, a metà settembre.

VINIFICAZIONE

In bianco, fermentazione primaria a temperatura controllata in recipienti d'acciaio ad opera di lieviti selezionati.

ACIDITÀ TOTALE

5,5 g/lit +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

12,0 % vol +/- 0,5

RESIDUO ZUCCHERINO

5,0 g/lit +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-12° C

ABBINAMENTI

Indicato in accompagnamento a pietanze a base di pesce o carni bianche, con i formaggi e gli affettati. Molto buono anche come aperitivo accompagnato da antipasti leggeri.

COLOUR

Straw yellow, intense and brilliant.

BOUQUET

Well expressed and persistent aroma, reminiscent of nutmeg, vanilla, peaches and orange blossoms. Well balanced and firm structure. Dry and fresh flavour, ripe fruity bouquet characterized by a full aftertaste of orange peel.

VARIETAL(S)

Pinot Grigio.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz.

HARVEST

Manual, mid september.

VINIFICATION

In white, fermentation at a controlled temperature by means of selected yeast in stainless steel tank.

ACIDITY

5,5 g/lit +/- 0,5

ALCOHOL

12,0 % vol +/- 0,5

RESIDUAL SUGAR

5,0 g/lit +/- 0,1

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lt

SERVING TEMPERATURE

46-54° F

PAIRING

It matches with fish dishes, white meat, as well as cheese and cold cuts. Excellent aperitif with light appetizers.



CABERNET FRANC TREVEZIE IGT

COLORE

Rosso rubino intenso.

BOUQUET

Aroma deciso e ricco di profumi di frutti rossi di bosco. Struttura piena e convincente. buon corpo, pieno, armonico, sapido e persistente

VITIGNI

100% Cabernet Franc.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Sylvoz e doppio capovolto.

VENDEMMIA

Manuale, a settembre.

VINIFICAZIONE

In rosso, con macerazione di 15 – 20 gg. alla temperatura di 25 – 30 °C, per favorire la dissoluzione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini.

ACIDITÀ TOTALE

5,2 g/lit +/- 0,5

ALCOL SVOLTO

12,0 % vol +/- 0,5

RESIDUO ZUCCHERINO

2,0 g/lit +/- 0,1

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia 0,75 lt

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-20 °C

ABBINAMENTI

Ottimo con carni rosse, sia arrostate che grigliate, e formaggi di buona stagionatura.

COLOUR

Red ruby with garnet glints.

BOUQUET

Rich in blackberry and raspberry aromas. Full body, firm. Full, harmonic, savoury flavour and persistent on the palate.

VARIETAL(S)

100% Cabernet Franc.

TRAINING SYSTEM

Sylvoz and arched cane.

HARVEST

Manual, end of September.

VINIFICATION

In red, with maceration lasting 15-20 days at a temperature between 77 and 86 °F, in order to let dissolve the colouring substance present in the grape skin.

ACIDITY

5,2 g/lit +/- 0,5

ALCOHOL

12,0 % vol +/- 0,5

RESIDUAL SUGAR

2,0 g/lit +/- 0,1

AVAILABLE PACKAGING

Bottle 0,75 lt

SERVING TEMPERATURE

61-68 °F

PAIRING

Perfect with meats such as beef, pork, mutton, both roasted and grilled, and with dry cheese.



COSTARUÉL È UN MARCHIO REGISTRATO DI
LOVADINA S.R.L.
VIA FRIULI, 7 | SAN VENDEMIANO (TREVISO) ITALY |
TEL. +39 0438 400302 | FAX +39 0438 677000
WWW.COSTARUEL.IT | INFO@COSTARUEL.IT