



Col Vitoraz

V A L D O B B I A D E N E

“Equilibrio, armonia,
eleganza... sono la chiave
della piacevolezza”.

“La vera cultura del bere...
è bere con piacevolezza”.

Loris Dall'Acqua
enologo in Valdobbiadene

“...dove eternamente
fiorisce la vite,
sotto la montagna
dalla nuda sommità...”

San Venanzio Onorio Clemenziano Fortunato
Vescovo di Poitiers, 563-603



Col Vektoraz è situata sulla sommità dell'omonima collina a fianco del "Mont" di Cartizze in S. Stefano di Valdobbiadene. Ci troviamo sul punto più elevato del Cartizze a quasi 400 m di altitudine, da qui lo sguardo può riconoscerne l'intera area, delimitata ad est dalla località Fol e ad ovest dalla località Sacol.

Su questa collina la famiglia Miotto si è insediata nel 1838, sviluppando fin dall'inizio la coltivazione della vite (Valdobbiadene DOCG e Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG).

Nel 1993 Francesco Miotto, discendente di questa famiglia, assieme a Paolo De Bortoli e a me ha dato vita all'attuale Col Vektoraz, andando a creare un gruppo di lavoro eterogeneo e stimolante. In questi anni la crescita di esperienza di Col Vektoraz è stata evidente, e pensiamo di aver raggiunto un buon punto di partenza per poter anche noi contribuire all'identificazione e alla qualificazione di questa nostra magnifica terra.

Loris Dall'Acqua
enologo in Valdobbiadene



Col Vektoraz lays on the very top of the homonymous hill next to the "Mont" of Cartizze in S. Stefano di Valdobbiadene. We are on one of the highest spots in Cartizze, 400 metres above sea level, from where the sight can recognize the entire area, the hamlet "Fol" on the east side and the hamlet "Sacol" on the west side.

Miotto Family settled down in Col Vektoraz in 1838 and started growing vines (Valdobbiadene DOCG and Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG).

In 1993 Francesco, a direct descendant of Miotto family, together with Paolo De Bortoli and I established the current Col Vektoraz, creating a heterogeneous and stimulating workgroup. In these last years the growth in experience of Col Vektoraz has been renowned and we think we have reached a good starting point in order to contribute to the identification and qualification of our wonderful land.

Loris Dall'Acqua
winemaker in Valdobbiadene

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita



La terra madre del Valdobbiadene DOCG e del Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG si adagia tra le colline di Valdobbiadene, le montagne che le sovrastano danno un ampio riparo dai venti di settentrione, e si configurano come un immenso anfiteatro.

La geologia del terreno e le profonde stratificazioni, ricordo di antichi mari scomparsi, sono l'origine di questi vini "gentili".



The motherland of Valdobbiadene DOCG and Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG unwinds itself between the hills of Valdobbiadene, the overlooking mountains, an immense amphitheatre, shelter the area from the west winds.

The geological structure and the deep stratification, memory of ancient seas, are the origin of these "gentle" wines.



I nostri vini

Our Wines

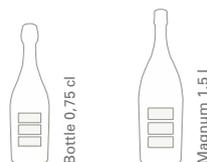
Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Extra Brut Ø

Proviene dalle colline più favorevolmente esposte della vocata zona di Valdobbiadene. È un vino assolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo, fruttato e floreale.

Produced in the hillside vineyards with ideal exposure in the Valdobbiadene area. Extremely dry, but still velvety and round, with hints of fruit and flowers.



Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine <i>Area of origin</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Varietal</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" <i>Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene"</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	15-30 Settembre <i>15-30 September</i>
Uva per ha max <i>Yield in kg of grapes per ha</i>	135 Q.li/HA
Vinificazione <i>Winemaking</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Off skins by gentle pressing</i>
Fermentazione primaria <i>Primary fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statical decantation and temperature controlled fermentation</i>
Presa di spuma <i>Foaming</i>	30 - 40 giorni <i>30 - 40 days</i>
Affinamento <i>Fining</i>	1 - 3 mesi <i>1 - 3 months</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Refermentation in big tanks "Charmat" method</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical features

Alcohol - <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Sugar residue</i>	Zero

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic features

Perlage	Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i>
Spuma - <i>Mousse</i>	Cremosa - <i>Creamy</i>
Profumo - <i>Bouquet</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Assolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo <i>Extremely dry, but still velvety and round</i>

Abbinamento - Food matching

È un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie e crostacei
Perfect as an aperitif. It is perfectly matched with shells and shellfish

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *Bottles should be kept upright in a cool and dark place*

Come indicare sulla carta dei vini - How to describe on wine list

Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Brut Ø

Temperatura di servizio - *Serving temperature:* 6-8°C

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Extra Brut Cuvée 5

Ottenuto dalla selezione di 5 vigne.

È un Valdobbiadene DOCG Extra Brut, con un residuo zuccherino di 5g/l, che nonostante ciò riesce ugualmente a conservare espressioni rotonde.

Cuvée 5 is obtained from a selection of 5 vineyards.

Is a Valdobbiadene Docg Extra Brut which, despite its residual sugar of 5 gr/liter, still retains some round expressions.



Bottle 0,75 cl



Magnum 1,5 l



Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine <i>Area of origin</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Varietal</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" <i>Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene"</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	15-30 Settembre <i>15-30 September</i>
Uva per ha max <i>Yield in kg of grapes per ha</i>	135 Q.li/HA
Vinificazione <i>Winemaking</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Off skins by gentle pressing</i>
Fermentazione primaria <i>Primary fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statical decantation and temperature controlled fermentation</i>
Presa di spuma <i>Foaming</i>	30 - 40 giorni <i>30 - 40 days</i>
Affinamento <i>Fining</i>	1 - 3 mesi <i>1 - 3 months</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Refermentation in big tanks "Charmat" method</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical features

Alcohol - <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Sugar residue</i>	5‰

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic features

Perlage	Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i>
Spuma - <i>Mousse</i>	Cremosa - <i>Creamy</i>
Profumo - <i>Bouquet</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Secco, ma con espressioni rotonde <i>Dry with round expressions</i>

Abbinamento - Food matching

È un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie, crostacei e pesci pregiati
Perfect as an aperitif, it matches well with shells and fine fish

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *Bottles should be kept upright in a cool and dark place*

Come indicare sulla carta dei vini - How to describe on wine list

Valdobbiadene DOCG Extra Brut Cuvée 5

Temperatura di servizio - *Serving temperature:* 6-8°C

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Brut

Proviene dalle alte colline esposte a ponente, dove la maturazione è ideale per produrre questo vino spumante. Il profumo è delicato e leggermente aromatico. Il gusto è asciutto e intenso, privo di spigolosità.

Produced with fruits grown in the high hills facing west, where they can reach the ideal maturity to produce this sparkling wine. Fine and slightly aromatic bouquet. Dry and intense to the taste. Very harmonious.



Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine <i>Area of origin</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Varietal</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" <i>Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene"</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	15-30 Settembre <i>15-30 September</i>
Uva per ha max <i>Yield in kg of grapes per ha</i>	135 Q.li/HA
Vinificazione <i>Winemaking</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Off skins by gentle pressing</i>
Fermentazione primaria <i>Primary fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statical decantation and temperature controlled fermentation</i>
Presa di spuma <i>Foaming</i>	30 - 40 giorni <i>30 - 40 days</i>
Affinamento <i>Fining</i>	1 - 3 mesi <i>1 - 3 months</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Refermentation in big tanks "Charmat" method</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical features

Alcohol - <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Sugar residue</i>	8‰

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic features

Perlage	Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i>
Spuma - <i>Mousse</i>	Cremosa - <i>Creamy</i>
Profumo - <i>Bouquet</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Asciutto e sapido - <i>Dry and sapid</i>

Abbinamento - Food matching

È un ottimo aperitivo e si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati
The perfect aperitif, can be matched with shell sh and precious fish

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *Bottles should be kept upright in a cool and dark place*

Come indicare sulla carta dei vini - How to describe on wine list

Valdobbiadene DOCG Brut

Temperatura di servizio - *Serving temperature:* 6-8°C

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Extra Dry Cuvée 13

Ottenuto dalla selezione di 13 vigne.

È un Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry, con residuo zuccherino di 13g/l, che però nel contempo mantiene linee asciutte.

Cuvée 13 is obtained from a selection of 13 vineyards.

Is a Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry which, despite a residual sugar of 13 gr/liter at the same time maintain its dry lines.



Bottle 0,75 cl



Magnum 1,5 l



Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine <i>Area of origin</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Varietal</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" <i>Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene"</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	15-30 Settembre <i>15-30 September</i>
Uva per ha max <i>Yield in kg of grapes per ha</i>	135 Q.li/HA
Vinificazione <i>Winemaking</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Off skins by gentle pressing</i>
Fermentazione primaria <i>Primary fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statical decantation and temperature controlled fermentation</i>
Presa di spuma <i>Foaming</i>	30 - 40 giorni <i>30 - 40 days</i>
Affinamento <i>Fining</i>	1 - 3 mesi <i>1 - 3 months</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Refermentation in big tanks "Charmat" method</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical features

Alcohol - <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Sugar residue</i>	13‰

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic features

Perlage	Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i>
Spuma - <i>Mousse</i>	Cremosa - <i>Creamy</i>
Profumo - <i>Bouquet</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Dalle linee asciutte e armoniose <i>Dry with harmonious lines</i>

Abbinamento - Food matching

È un ottimo aperitivo, ideale per accompagnare primi piatti di pesce o di verdura
It's a perfect match with fish or vegetables dishes

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *Bottles should be kept upright in a cool and dark place*

Come indicare sulla carta dei vini - How to describe on wine list

Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry Cuvée 13

Temperatura di servizio - *Serving temperature:* 6-8°C

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Extra dry

Proviene dalle ripide colline dell'esclusivo comprensorio di Valdobbiadene. Il profumo è delicatamente fruttato, il gusto equilibrato e dai toni eleganti: quando si assaggia invoglia.

Produced in the steep hills in the Valdobbiadene area. Delicate fruity bouquet, elegant and well balanced to the taste: appealing.



Bottle 0,75 cl



Magnum 1,5 l



Jeroboam 3,0 l



Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine <i>Area of origin</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Varietal</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" <i>Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene"</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	15-30 Settembre <i>15-30 September</i>
Uva per ha max <i>Yield in kg of grapes per ha</i>	135 Q.li/HA
Vinificazione <i>Winemaking</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Off skins by gentle pressing</i>
Fermentazione primaria <i>Primary fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statical decantation and temperature controlled fermentation</i>
Presa di spuma <i>Foaming</i>	30 - 40 giorni <i>30 - 40 days</i>
Affinamento <i>Fining</i>	1 - 3 mesi <i>1 - 3 months</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Refermentation in big tanks "Charmat" method</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical features

Alcohol - <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Sugar residue</i>	16‰

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic features

Perlage	Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i>
Spuma - <i>Mousse</i>	Cremosa - <i>Creamy</i>
Profumo - <i>Bouquet</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Armonioso e delicato, sapido e leggermente aromatico <i>Harmonious and delicate, sapid and slightly aromatic</i>

Abbinamento - Food matching

È un allegro compagno conversando con gli amici, è un ottimo aperitivo e ideale abbinamento con pranzi delicati e raffinati - *To be sipped with friends as an aperitif. It is a perfect match with delicate and exquisite dishes*

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *Bottles should be kept upright in a cool and dark place*

Come indicare sulla carta dei vini - How to describe on wine list

Valdobbiadene DOCG Extra Dry

Temperatura di servizio - *Serving temperature*: 6-8°C

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Millesimato Dry

Proviene dalle colline più favorevolmente esposte della vocata zona di Valdobbiadene.

È un vino elegante, intenso, fruttato con note floreali. Al gusto si presenta aromatico e di struttura rotonda.

Produced in the hillside vineyards with ideal exposure in the Valdobbiadene area.

The wine is elegant, intense and fruity with hints of floral notes. Aromatic and round to the taste.



Bottle 0,75 cl



Magnum 1,5 l



Jeroboam 3,0 l



Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine <i>Area of origin</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Varietal</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" <i>Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene"</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	15-30 Settembre <i>15-30 September</i>
Uva per ha max <i>Yield in kg of grapes per ha</i>	135 Q.li/HA
Vinificazione <i>Winemaking</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Off skins by gentle pressing</i>
Fermentazione primaria <i>Primary fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statical decantation and temperature controlled fermentation</i>
Presa di spuma <i>Foaming</i>	30 - 40 giorni <i>30 - 40 days</i>
Affinamento <i>Fining</i>	1 - 3 mesi <i>1 - 3 months</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Refermentation in big tanks "Charmat" method</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical features

Alcohol - <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Sugar residue</i>	24‰

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic features

Perlage	Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i>
Spuma - <i>Mousse</i>	Cremosa - <i>Creamy</i>
Profumo - <i>Bouquet</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Elegante, aromatico e di struttura rotonda <i>Elegant, aromatic with a round structure</i>

Abbinamento - Food matching

Protagonista ideale di brindisi e festeggiamenti, adatto ad ogni momento della giornata
Ideal for toasting and parties, the perfect drink all day long

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *Bottles should be kept upright in a cool and dark place*

Come indicare sulla carta dei vini - How to describe on wine list

Valdobbiadene D.O.C.G. Millesimato Dry

Temperatura di servizio - *Serving temperature:* 6-8°C

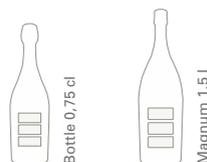
Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Superiore di Cartizze

Proviene dalle colline di Col Vetoraz e Mont della rinomata zona del Cartizze alto. Il profumo è intenso e delicato di fiori e frutta matura. Il gusto è vellutato, pieno e giustamente aromatico.

Produced in the hills of Col Vetoraz and Mont in the well-know Superiore di Cartizze DOCG area. Intense and yet delicate bouquet of flowers and ripe fruits. Velvety, round and well balanced to the taste.



Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine <i>Area of origin</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Varietal</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" <i>Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene"</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	15-30 Settembre <i>15-30 September</i>
Uva per ha max <i>Yield in kg of grapes per ha</i>	120 Q.li/HA
Vinificazione <i>Winemaking</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Off skins by gentle pressing</i>
Fermentazione primaria <i>Primary fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statical decantation and temperature controlled fermentation</i>
Presa di spuma <i>Foaming</i>	30 - 40 giorni <i>30 - 40 days</i>
Affinamento <i>Fining</i>	1 - 3 mesi <i>1 - 3 months</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Refermentation in big tanks "Charmat" method</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical features

Alcohol - <i>Alcohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Sugar residue</i>	24‰

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic features

Perlage	Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i>
Spuma - <i>Mousse</i>	Cremosa - <i>Creamy</i>
Profumo - <i>Bouquet</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Vellutato, con una aromaticità elegante e avvolgente <i>Velvety with an elegant and appealing flavour</i>

Abbinamento - Food matching

Accompagna con grazia la chiusura di un pasto pregiato, è ideale per ricordare momenti importanti, è perfetto abbinato alla nostra tradizionale sopressa - *Ideal to finish a exquisite meal, perfect for special occasions and it pairs very well with our traditional "sopressa"*

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *Bottles should be kept upright in a cool and dark place*

Come indicare sulla carta dei vini - How to describe on wine list

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Temperatura di servizio - *Serving temperature:* 6-8°C

Valdobbiadene

denominazione di origine controllata e garantita

Tresiese

Proviene dalle alte colline soleggiate di Tresiese.
Il profumo è fragrante, ed aromatico il gusto asciutto
e straordinariamente sapido.

Produced in the sunny hills of Tresiese in Valdobbiadene.
Fragrant and aromatic bouquet, dry with minerality.



Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine <i>Area of origin</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Varietal</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" <i>Capuccina modificata "Metodo Valdobbiadene"</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	15-30 Settembre <i>15-30 September</i>
Uva per ha max <i>Yield in kg of grapes per ha</i>	120 Q.li/HA
Vinificazione <i>Winemaking</i>	In bianco con pressatura soffice <i>Off skins by gentle pressing</i>
Fermentazione primaria <i>Primary fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statical decantation and temperature controlled fermentation</i>
Affinamento <i>Fining</i>	1 - 3 mesi <i>1 - 3 months</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical features

Alcohol - <i>Alcohol</i>	11% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Sugar residue</i>	4‰

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic features

Perlage	Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i>
Spuma - <i>Mousse</i>	Cremosa - <i>Creamy</i>
Profumo - <i>Bouquet</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Gusto asciutto, leggermente aromatico e grande sapidità <i>Dry with minerality and slightly aromatic</i>

Abbinamento - Food matching

Accompagna con eleganza minestre e zuppe raffinate, pesce pregiato, carni bianche e formaggi delicati - *Elegant companion for soups and fish, white meat and delicate cheese*

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *Bottles should be kept upright in a cool and dark place*

Come indicare sulla carta dei vini - How to describe on wine list

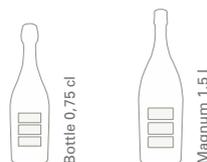
Valdobbiadene Prosecco DOCG Tresiese

Temperatura di servizio - *Serving temperature:* 10°C

Brut Rosa Dodici Lune

Prodotto da uve Pinot Nero vinificate in rosa. È un vino spumante ottenuto da lenta fermentazione, e successiva maturazione sul proprio lievito per un periodo di dodici lune. Il profumo è elegante, con sentori di frutta di bosco e lievito maturo. Il gusto è asciutto, armonico e di buona lunghezza.

Produced with Pinot Noir vinified in rosé. Sparkling wine produced with a slow fermentation and matured on the yeasts for a period of twelve moons. Elegant bouquet with hints of wild berries and mature yeast. Dry, harmonic and lasting to the taste.



Scheda tecnica - Technical information

Vitigno <i>Varietal</i>	Pinot Nero <i>Pinot Noir</i>
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Cordone speronato <i>Spurred cordon</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	20 Settembre / 30 Settembre <i>20 September / 30 September</i>
Uva per ha max <i>Yield in kg of grapes per ha</i>	90 Q.li/HA
Vinificazione <i>Winemaking</i>	In rosa con pressatura soffice <i>Skin contact method</i>
Fermentazione primaria <i>Primary fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Statical decantation and temperature controlled fermentation</i>
Presatura di spuma <i>Foaming</i>	60 giorni <i>60 days</i>
Affinamento <i>Fining</i>	12 lune <i>12 moons</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Refermentation in big tanks "Charmat" method</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical features

Alcohol - <i>Alcohol</i>	12,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Sugar residue</i>	4‰

Caratteristiche organolettiche - Organoleptic features

Perlage	Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i>
Spuma - <i>Mousse</i>	Cremosa - <i>Creamy</i>
Profumo - <i>Bouquet</i>	Elegante con sentori di pane, lievito maturo <i>Elegant with scents of bread crumbs and mature yeast</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Asciutto, armonico e di buona lunghezza <i>Dry, harmonious and long lasting</i>

Abbinamento - Food matching

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti di pesce crudo, primi e secondi piatti a base di pesce - *Perfect as aperitif, can be well matched with raw fish and several other fish dishes*

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *Bottles should be kept upright in a cool and dark place*

Come indicare sulla carta dei vini - How to describe on wine list

Brut Rosa Dodici Lune

Temperatura di servizio - *Serving temperature*: 6-8°C

Grappa all'uva di Prosecco monovitigno

Grappa ottenuta da mescolanza tra due distillati di vinacce, prodotti l'uno in un alambicco discontinuo a bagnomaria e l'altro in un alambicco continuo di piccole dimensioni, con una leggera aggiunta di liquido d'infusione di uva.

Grappa obtained from a blend of two distillates of Glera pomace. One is produced with a batch distillation and the other one with a continuous distillation, with the addition of a small amount of Glera grapes infusion.



Bottle 0,75 cl

La storia



Il Valdobbiadene DOCG è da molto tempo coltivato nella fascia collinare della marca trevigiana, e più precisamente sulle colline che si estendono tra Valdobbiadene e Conegliano. La storia di un vino, soprattutto se di origine antica, è intimamente legata non solo alla terra che lo produce, ma anche alle vicende che nel corso del tempo hanno segnato la vita delle generazioni che si sono succedute nel territorio di produzione. Il Valdobbiadene DOCG, nell'area collinare compresa tra Valdobbiadene e Conegliano, ha influito notevolmente sugli usi, i costumi, le tradizioni e l'economia delle comunità locali nell'arco di oltre dieci secoli.

Il Valdobbiadene è un vitigno di antichissima origine, addirittura precedente alla colonizzazione dei romani (avvenuta nel II secolo avanti Cristo). Infatti sono noti i versi di Virgilio che riguardano proprio queste terre, scrisse: "Le viti flessibili tessono ombre leggere". Si conosce assai poco delle varietà presenti su queste colline. In epoca romana, tuttavia ci sono notizie che riguardano proprio questo vino. Secondo alcuni ricercatori dovrebbe trattarsi dello stesso vitigno che ha dato origine al tanto decantato vino Pucino, al quale l'imperatrice Livia, moglie di Augusto avrebbe attribuito la sua longevità. Essa ha scritto: "Nessun altro vino è più indicato per uso medicinale". Plinio il Vecchio, facendo una rassegna dei principali vini conosciuti nella

Roma dei Cesari, descriveva il Pucino come uno dei grandi vini che imbandivano le tavole dei dignitari romani e che aveva il dono di allungare la vita dei suoi consumatori. Nell'età tardo-romana abbiamo testimonianza da parte del Valdobbiadene S. Venanzio Fortunato vescovo di Poitiers (535-603), che dice: "Terra duplavensis, dove eternamente fiorisce la vite, sotto la montagna dalla nuda sommità". Sempre nello stesso periodo il territorio di Valdobbiadene e Conegliano viene così descritto: "Nascono in questi colli ottimi frutti, olio perfetto, vini preziosi che sono degni dei maggiori principi di Germania", i "terreni di Conegliano, Valmarino e Collalto producono ottimo grano e vino buonissimo ed il migliore è quello della Valdobbiadene".

Il periodo di massimo splendore viti-vinicolo del territorio di Valdobbiadene e Conegliano, è quello che comprende i secoli XV, XVI e la prima metà del XVII. Da molti documenti risulta chiaro quanto fosse importante ed apprezzata la produzione enologica dei colli di Valdobbiadene e Conegliano, e come essa alimentasse un sicuro e redditizio commercio ed esportazione soprattutto verso i paesi tedeschi e verso Venezia. I primi decenni del XVIII secolo segnarono un periodo di decadenza agraria ed enologica culminante nella eccezionale gelata del 1709 che causò la morte della maggior parte dei vigneti. In seguito a tale moria gli agricoltori si orientarono verso vitigni più

rustici e di minor prestigio. Secondo documenti dell'epoca, la scarsa qualità dei vini di questo periodo dipende anche dall'imperizia degli agricoltori che iniziarono ad avere poca cura per i vigneti, e a vendemmiare prima della completa maturazione dell'uva. A questo periodo di decadenza ne è seguito uno di ripresa che si è protratto fino quasi alla fine del XVIII secolo. Infatti furono molte le iniziative agronomiche e culturali, come la costituzione delle accademie atte a riportare la viticoltura agli antichi splendori, tutto questo sotto la spinta delle riforme volute dal Governo della Repubblica Veneta. La caduta della Serenissima nel 1797 non frenò però la volontà delle popolazioni locali di continuare il rilancio della viticoltura e dell'enologia. Già subito dopo il congresso di Vienna il governo austriaco del Lombardo - Veneto incaricò di redigere un catalogo delle varietà di uva presenti, per pianificarne la coltivazione. Questa fu l'osservazione: "Nelle colline di Valdobbiadene e Conegliano vengono coltivate le uve Perera, Peverella, Pignoletta, Verdisa, Merzemina nera, Prosecca e Bianchetta, da cui si ottengono vini molto richiesti dai mercati di Carinzia e Germania. Nel distretto di Valdobbiadene le uve bianche hanno la preferenza e forniscono squisitissimi vini".

Verso il 1880 fece la prima comparsa la Peronospora, che assieme

all'Oidio andarono a restringere sempre di più la coltivazione della vite. Così si legge nella monografia sulla coltura del Prosecco pubblicata nel 1887: "Nel Coneglianese il prosecco perde ogni di terreno, scomparendo sotto il flagello dell'Oidio della Peronospora e delle inclemenze climateriche, persistendo quasi solo nel distretto di Valdobbiadene e nei colli di Pieve di Soligo, Solighetto, Farra, Follina e Col San Martino". Verso il 1900 fece la sua comparsa la Fillossera, che distrusse la maggior parte dei vigneti, seguita dalla devastazione e dall'abbandono portati dalla Prima Guerra Mondiale.

Nel periodo post-bellico e post-fillosserico, solo la tenacia delle genti locali consentì la ripresa della coltura della vite. Nel totale rinnovamento si avviò una profonda trasformazione della viti-vinicoltura locale, che assunse i connotati che oggi conosciamo. Si avviò l'epoca della specializzazione e della selezione con la dominante presenza di uve Glera:

- **Glera Bianco o Glera Balbi**
- **Glera Tondo o Glera Gentile, o Glera Minuto**
- **Glera Lungo**



History

Valdobbiadene DOCG has been cultivated for a long time in the Treviso foothills, more exactly in the hills area that runs from Valdobbiadene to Conegliano. The history of a wine, especially one of ancient origins, is intimately linked not only to the land where it is produced, but also to the events that over the time have marked the life of the successive generations inhabiting the local territory. Valdobbiadene DOCG, in fact, grown for over 10 centuries in the foothills of the Marca Trevigiana running from Valdobbiadene to Conegliano, has significantly influenced the habits, the customs, the traditions and the economy of the local community.

The origin of Valdobbiadene is indeed ancient, dating back even prior to the Roman colonization in the 2nd century BC, as witnessed in the famous verses by Virgil describing this land, where “the flexible vines weave light shadows”. Very little is known about the varieties present in these hills during the Roman times, nonetheless there is historical mention of this wine. According to some researchers the actual Valdobbiadene DOCG is the same variety that was used to make the much decanted Pucino wine, a wine that the empress Livia, the wife of Augustus, credited for her longevity, and that was thus described: “No other wine is better for medicinal purposes”. Even Pliny the Elder, in the review of the main wines known in Caesar’s Rome, spoke of the Pucino, lauding it as one of the great wines served at the tables of Roman dignitaries, and as a wine that could make people live longer. In the late roman times San Venanzio Fortunato, the Bishop of Poitiers (535 - 603), remembered his native country by saying: “Terra duplavensis, where the vine flowers eternal, beneath the mountains with naked peaks”. The

period of maximum splendor for the vines and the wines of the Valdobbiadene and Conegliano area was in the 15th, 16th and the first half of the 17th centuries. Many documents from this time clearly demonstrate how important and well appreciated the wine, made in these hills, was, and how this wine fuelled a reliable and profitable export business, above all to the Germanic countries and to Venice.

The first decades of the 18th century saw a decline in local agriculture and winemaking, culminating in the exceptional frosts of 1709 that killed off most of the vineyards, and forced farmers to opt for more rustic and less precious grape varieties. As some documents show, the poor quality of the wines made in this period also depended on the inexperience of the farmer, who started to neglect the vineyards, and to harvest the grapes before they were fully ripe. This period of decline was followed by a recovery that lasted almost until the end of the 18th century, and that involved many agricultural and cultural initiatives aimed at reviving the ancient splendor of local viticulture, such as the establishment of the academies, as part of the reforms enacted by Government of Venetian Republic. The fall of the Serenissima in 1797 did not put a stop to the will of the local population to continue the revival of viticulture and winemaking.

Following the Congress of Vienna, the Austrian governors of the Lombardo-Venetian kingdom commissioned a survey of the grape varieties present in the area for the purposes of agricultural planning, the following observation was made: “The grapes grown in the hills of Valdobbiadene and Conegliano are Perera, Peverella, Pignoletta, Verdisa, Marzemino nero, Prosecca

and Bianchetta, and these are used to make wines that are in great demand in the markets of Carinthia and Germany. In the Valdobbiadene district, white grapes are preferred, and make exquisite wines”.

However 1880 saw the start of a black period: the downy mildew made its appearance, which together with oidium began to progressively reduce the cultivation of the vine. Further bad luck came in 1900 with the vine pest, which destroyed most of the vineyards, followed by the devastation and abandonment brought by the First World War.

The monograph on the growing of Prosecco published in 1887 reads: “In the Conegliano area Prosecco is losing ground every day, disappearing to the scourge of oidium, of downy mildew and of the inclement weather, and now survives almost exclusively in the Valdobbiadene district and in the hills of Pieve di Soligo, Soligo, Solighetto, Farra, Follina and Col San Martino”.

In the post-war and post-downy mildew period, only the tenacity of the local population allowed a revival in the cultivation of the vine. This renewal process brought deep transformation in local vines-viniculture, which started taking on the connotations we know today. This marked the beginning of the era of the specialization and selection, with the dominant presence of the Prosecco varieties, the main ones being:

- **Glera Bianco or Glera Balbi**
- **Glera Tondo, or Glera Gentile, or Glera Minuto**
- **Glera Lungo.**



La Pedemontana trevigiana ed in particolare le colline che da Valdobbiadene si estendono verso Conegliano, mostrano da secoli nobiltà e vocazione per la coltivazione della vite. La maggior parte sono colline emerse nell'epoca terziaria, formate da calcari argillosi con marne giallo-azzurrognole e arenarie cineree e cerulee. La composizione fisico-chimica di questi terreni è fra le più adatte a trasmettere alle uve caratteri e profumi, soprattutto se associata ad una elevata escursione termica diurno - notturna favorita dalla vicina montagna.

L'area di produzione del Valdobbiadene - Conegliano interessa 15 comuni della fascia collinare, la vite è coltivata ad altitudine compresa tra i 50 e i 500 metri s.l.m., gli ettari di vigneto coltivati sono circa 8.000 con una produzione media annua che si aggira sui 960 mila quintali d'uva. All'interno di questa area, nel territorio di S. Pietro di Barbozza, si estende una micro zona di 107 ettari selezionati da cui si produce il Valdobbiadene Superiore di Cartizze.

Le molteplici peculiarità chimico-fisiche dei terreni, le esposizioni, le pendenze, le altimetrie e i microclimi determinano la diversità che caratterizzano i vari Valdobbiadene DOCG coltivati in questa fascia collinare.

La parte collinare è costituita da catene parallele di colline che si estendono con direzione Est-Ovest, compresa tra il fiume Piave ad occidente, il fiume Meschio ed il torrente Crevada ad oriente, e divisa in due distretti dal fiume Soligo.

Il distretto occidentale è denominato Mandamento di Valdobbiadene, ed è costituito dalle colline di Valdobbiadene, Combai, Miane, Farra di Soligo, Soligo, Col S. Martino e Vidor. Il distretto orientale è denominato Mandamento di Conegliano ed è costituito dalle colline di Conegliano, Carpesica, Ogliano, Feletto, Refrontolo, Susegana, Solighetto e Pieve di Soligo.

I terreni che formano questi cordoni paralleli di colline, hanno una diversa origine geologica che comprende tre ere:

- **era secondaria** e precisamente: Cretaceo inferiore, Cretaceo medio, Cretaceo superiore
- **era terziaria** e precisamente: Miocene, Pliocene, Pontico
- **era quaternaria**.

Come già detto, le formazioni terziarie sono le più importanti.

Dove nasce il Valdobbiadene

The origin of Valdobbiadene



Le colline di Conegliano, S. Pietro di Feletto e Susegana, sono considerate dei fenomeni alluvionali iniziati nel Miocene e proseguiti fino al periodo glaciale. Sono terreni generalmente pesanti in parte ferrettizzati di colore rosso scuro.

Le colline di Vittorio Veneto, Carpesica, Scomigo, Ogliano, e Colle Umberto, sono di origine morenica, di formazione quaternaria. Sono terreni permeabili, profondi, con abbondante scheletro. Le colline che si estendono da Soligo verso Farra di Soligo e Vidor, sono di origine del Pliocene e del Pontico. Sono colline facilmente individuabili per la loro altezza e forte pendenza.

Le colline che da Serravalle si estendono ad occidente verso Cison di Valmarino, fino a S. Pietro di Barbozza, sono costituite da calcari argillosi, marne, arenarie, e mollose del miocene. Questi sono i terreni con le caratteristiche fisico-chimiche più rinomate.

Le colline che da Valdobbiadene scendono verso Vidor sono molto diverse tra di loro, perché costituite da un alternarsi di depositi morenici, terrazzi alluvionali, e conoidi di deiezione.

Questa è la terra del Valdobbiadene-Conegliano, dove da secoli si producono i profumi, gli aromi e le armonie tipiche di questo vino. Il comprensorio Valdobbiadene-Conegliano con più di 100 aziende spumantistiche è tra i più importanti distretti enologici spumantistici d'Italia e del Mondo.



AREA DI PRODUZIONE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROVINCIA DI TREVISO

CONEGLIANO AND VALDOBBIADENE DOCG PRODUCTION AREA
THE PROVINCE OF TREVISO



AREA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE
CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE ZONE

The hills of Conegliano, San Pietro di Feletto and Susegana are considered alluvial phenomena starting in the Miocene era and continuing until the ice age, and generally consist of heavy, partly fertilized soil that is dark red in colour.

The hills of Vittorio Veneto, Carpesica, Scomigo, Ogliano and Colle Umberto, on the other hand, are of morainic origin, formed in the Quaternary era, and consist of deep, permeable soil with abundant skeleton. The hills that run from Soligo to Farra di Soligo and Vidor, easily identified by their height and steep slopes, originate from the Pliocene and the Pontian eras.

The hills that extend from Serravalle eastwards to Cison di Valmarino and to San Pietro di Barbozza are made up of clayey limestone, marl and sandstone from the Miocene era, and have the soil with the most renowned physical-chemical characteristics.

Finally, the hills that from Valdobbiadene run down to Vidor feature significant geological variations, being made from alternating morainic deposits, alluvial terraces, and alluvial fans.

This is the land of Valdobbiadene-Conegliano, where the typical bouquet, spice and harmony of this wine have been produced for centuries. The Valdobbiadene-Conegliano district, with more than 100 makers of spumante, is one of the most important sparkling wine making areas in Italy and the world.

The Treviso foothills, and especially the hills that run from Valdobbiadene to Conegliano, have for centuries proven their pedigree in the cultivation of the vine. Most of these hills emerged in the Tertiary era, formed from clayey limestone, with yellow-bluish marl and ashen and sky-blue sandstone. The physical-chemical composition of these soils is ideal for giving the grapes character and bouquet, above all when accompanied by the temperature range between day and night due to the nearby mountains.

This area of production covers 16 council areas across the foothills, where the vine is cultivated at altitudes ranging from 50 to 500 meters above sea level, on 8,000 hectares of vineyards with an average annual production of around 96,000 tones of grapes. Inside this area, in the territory of San Pietro di Barbozza, lies a micro zone covering 107 hectares of selected plantings, where Valdobbiadene Superiore di Cartizze is produced.

The multitude of unique chemical-physical properties of the soil, the exposure, the slopes, the altitudes and the microclimates combine to create the diversity that defines the various varieties of Glera grown in this area.

The hilly area consists of parallel chains that run east-west, between the river Piave to the west, and the river Meschio and the Crevada stream to the east, and is divided into two districts by the river Soligo.

The western district is called the Mandamento di Valdobbiadene, and is made up of Valdobbiadene, Combai, Miane, Farra di Soligo, Col San Martino and Vidor hills; eastern part is called the Mandamento di Conegliano and covers the Conegliano, Carpesica, Ogliano, Feletto, Refrontolo, Susegana, Solighetto and Pieve di Soligo hills.

The earth that makes up these parallel belts of hills has different geological origins, spanning three eras:

- the **Secondary era**, and precisely the early Cretaceous, middle Cretaceous and late Cretaceous periods,
- the **Tertiary era**, Miocene, Pliocene and Pontian periods,
- the **Quaternary era**.



Il prodotto

La maggior parte delle uve di Valdobbiadene e Conegliano vengono oggi trasformate per la produzione di vino spumante. Il Valdobbiadene DOCG in questi anni ha avuto un sempre maggior riconoscimento, arrivando ad essere lo spumante metodo Charmat più riconosciuto e richiesto al mondo.

Il metodo Charmat è il sistema ideale per la produzione di spumanti fruttati e floreali, infatti, in virtù di questo metodo è possibile rispettare il carattere originale del frutto di partenza. Nella spumantizzazione di questi vini floreali e fruttati, l'obiettivo prioritario è cercare di evitare qualsiasi interferenza causata dal lievito di fermentazione e mantenere inalterate le peculiarità e le tipicità proprie del frutto e del Terroir.

Conservare, rispettare e non alterare: non è sicuramente un compito facile, vuol dire saper accettare quello che la terra e la vite ha saputo dare, vuol dire lavorare con sensibilità per riuscire ad esprimere l'equilibrio, l'armonia e la piacevolezza tipica di questi vini. Il Valdobbiadene DOCG è un vino affascinante: per la sua gentilezza, per la sua snellezza, per la corposità moderata, per la morbidezza vellutata e per la sapidità. È un vino armonioso e leggiadro, che ci invita a bere, perché a mio parere la vera civiltà del bere... sta nel bere con piacevolezza. Quello che si deve ricercare nel Valdobbiadene DOCG è l'assoluto rispetto delle caratteristiche originarie del frutto.

Quando si produce il Valdobbiadene DOCG bisognerebbe sempre porsi l'ambizioso obiettivo di esprimere la tipicità ed il terroir dell'uva che abbiamo scelto, senza togliere e senza aggiungere. Seguire scrupolosamente un metodo atto a preservare l'integrità espressiva del frutto di partenza è secondo me l'unico modo per riuscire ad ottenere gli equilibri e le armonie naturali che ogni vino è in grado di esprimere.

Loris Dall'Acqua
enologo in Valdobbiadene



Product

Most of the grapes grown in Valdobbiadene and Conegliano are today used for the production of sparkling wine. Valdobbiadene DOCG has received increasing recognition in recent years, becoming the best recognized and most demanded Charmat - method sparkling wine in the world.

The Charmat method is the ideal system for the production of sparkling wines with fruity and floral aromas, as this method respects the original character of the fruit. During the second fermentation of these sparkling wines with floral and fruity aromas, the primary objective is to avoid any interference caused by the fermentation yeast and maintain the uniqueness and the character of the fruit and the terroir unaltered.

To conserve, to respect and not to alter is surely no easy task: it means knowing how to accept what the earth and the vine have provided, and working sensitively so as to express the balance, the harmony and the appeal that are typical of these wines. Valdobbiadene DOCG is a fascinating wine for its gentleness, its suppleness, its moderate body, its velvet smoothness with minerality. It is an harmonious and graceful wine, and one that begs to be sipped.

The fundamental aspect of Valdobbiadene DOCG is the absolute respect for the original characteristics of the fruit. This is why when producing Valdobbiadene DOCG the ambitious objective set is always to express the nature and the terroir of the grapes that have been selected, without adding or taking anything away: strict adherence to a method aimed at preserving the expressive integrity of the fruit is the only way to achieve the natural balance and the harmony that each wine is capable of conveying.

Loris Dall'Acqua
winemaker in Valdobbiadene



UN VINO FATTO A MANO

Il Valdobbiadene DOCG nasce da un piccolo territorio collinare racchiuso tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene, dove la sua coltivazione trova le condizioni ideali per una massima espressione. Il Valdobbiadene DOCG è sintesi della combinazione tra varietà di suoli, clima mite e sapienza degli uomini, che si tramandano da generazioni l'arte del lavoro fatto a mano. Solo così è possibile coltivare le ripide pendici delle colline "ricamate" dai vigneti, che creano un ambiente talmente spettacolare da essere candidato oggi a patrimonio dell'UNESCO.

UN TERRITORIO CHE FA LA DIFFERENZA

L'area di produzione è situata nel nord-est d'Italia, tra Venezia e le Dolomiti. La superficie, racchiusa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene, è limitata a 15 comuni in posizione collinare. Il territorio è il primo elemento di "superiorità" del Valdobbiadene DOCG, a cui si unisce la lunga cultura di fare spumante iniziata nel 1876 con la fondazione a Conegliano della prima scuola di enologica d'Italia.

ACCOMPAGNA IN OGNI OCCASIONE

Il Valdobbiadene DOCG presenta tre versioni che si distinguono per residuo zuccherino.

- **Il Brut**, il più secco (da 0 a 12 g/l)
- **L'Extra dry**, la versione più tradizionale (da 12 a 17 g/l).
- **Il Dry**, il più rotondo (da 17 a 32 g/l).

Nel comune di Valdobbiadene, in una piccola sottozona di soli 107 ettari si produce il Valdobbiadene Superiore di Cartizze, la più importante espressione della denominazione.

QUESTIONE DI ETICHETTA

Per riconoscere il Valdobbiadene DOCG è importante leggere l'etichetta. Elemento fondamentale è il nome del territorio "Valdobbiadene". Infine, ogni bottiglia riporta sempre la fascetta di Stato prevista per i vini DOCG, che la rende unica grazie ad un numero identificativo.

DEGUSTAZIONE E CONSERVAZIONE

Le caratteristiche del Valdobbiadene DOCG si esprimono con fragranza e freschezza nell'anno dopo la vendemmia. Negli anni successivi i profumi si evolvono dal fruttato-floreale al più maturo e vinoso. Le bottiglie vanno conservate in ambiente fresco e asciutto, lontano dalla luce e fonti di calore. Va servito ad una temperatura di 6-8°C, in calice a tulipano largo (sono sconsigliati flûte e coppa).

Valdobbiadene DOCG dalla A alla Z

AUTOCLAVE Tino a tenuta di pressione dove avviene la fermentazione naturale del vino base (seconda fermentazione). Da questa fermentazione si generano le bollicine che caratterizzano lo spumante.

CARTIZZE È il cru della denominazione e nasce dalla perfetta combinazione tra un microclima dolce e la varietà di suoli molto antichi. La sua interpretazione classica è la tipologia dry.

CUVÉE Vino prodotto dall'assemblaggio di diversi vini base.

DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita, è il vertice della piramide qualitativa del vino Italiano, presenta regole più restrittive e rigidi controlli, ed è riservata alle denominazioni storiche.

MILLESIMATO vino ottenuto dalle uve di una specifica vendemmia.

PRESA DI SPUMA Seconda fermentazione naturale che origina bollicine.

PERLAGE Sono le sottili bollicine ottenute dalla seconda fermentazione naturale, che si liberano nel bicchiere una volta versato il vino.

RESIDUO ZUCCHERINO Quantitativo di zuccheri residui alla fine della seconda fermentazione naturale (espressi in grammi per litro).

VINO BASE Vino ottenuto dalla prima fermentazione del mosto. Il vino base viene poi avviato alla seconda fermentazione naturale per la produzione dello spumante.

PRINCIPALI FORMATI BOTTIGLIE Valdobbiadene DOCG



Valdobbiadene DOCG from A to Z

AUTOCLAVE A pressurized tank in which the natural fermentation of the base wine (second fermentation) takes place. This fermentation generates bubbles that characterize this sparkling wine.

CARTIZZE It is the cru of the appellation: it results from perfect blend of the gentle microclimate and the variety of very ancient soils. Its classical interpretation is the dry style.

CUVÉE a wine produced by blending together various wines.

DOCG Controlled and guaranteed denomination of origin is the top of the quality pyramid for Italian wines; it has more restrictive rules and strict controls and is reserved for the historical appellations.

MILLESIMATO (vintage) wine made from grapes of a specific harvest

SECONDARY FERMENTATION Natural secondary fermentation that creates bubbles.

PERLAGE the tiny bubbles obtained from the natural second fermentation, which are released in the glass once the wine is poured.

RESIDUAL SUGAR the amount of residual sugar present in the wine after second fermentation (expressed in grams per litre).

BASE WINE wine obtained by first fermentation of the must, which undertakes a second fermentation for the production of Spumante.

PRINCIPAL BOTTLE SIZE Valdobbiadene DOCG



A HANDMADE WINE

The Valdobbiadene DOCG comes from a small hilly area in between the villages of Conegliano and Valdobbiadene, where its cultivation finds the ideal conditions for its maximum expression. The Valdobbiadene DOCG is the synthesis of a combination of various soils, climate and men expertise that has been handed down for generations: the art the work done by hand. This is the only way these steep hills "embroidered" from the vineyards, which create an environment so spectacular as to be proposed today as a UNESCO World Heritage Site.

A LAND THAT MAKES THE DIFFERENCE

The production area is situated in the northeast of Italy, between Venice and the Dolomites. The area, enclosed between the villages of Conegliano and Valdobbiadene, is limited to 15 hillside municipalities. The area is the first element of "superiority" of Valdobbiadene DOCG, together with the long culture of producing sparkling wine that dates back to 1876 with the founding in Conegliano of the first enological school in Italy.

VALDOBBIADENE DOCG PAIRS WELLS WITH EVERY OCCASION

The Valdobbiadene DOCG is produced in three versions that are distinguished by residual sugar.

- **The Brut**, the driest (0 to 12 g / l)
- **The Extra dry**, the traditional version (12 to 17 g / l).
- **The Dry**, the more round (17 to 32 g / l).

Cartizze Superiore is produced in a small subarea of only 107 hectares, in the village of Valdobbiadene and is the most important expression of the appellation.

IT'S ALL ABOUT THE LABEL

In order to recognize the Valdobbiadene DOCG it is important to read the label. Fundamental element is the name of the territory "Valdobbiadene". Finally, each bottle has always the state-issued bottle-seals, which is compulsory for DOCG wines, that makes every bottle unique thanks to the identification number.

TASTING AND CONSERVATION

The characteristics of Valdobbiadene DOCG express themselves with fragrance and freshness in the year following the harvest. Over time the scents evolve from fruity-floral to more mature and vinous. Bottles should be stored in a cool, dry place away from light and heat sources. It should be kept at a temperature of 6-8 ° C, and drunk in tulip-shape glasses (flute and cups are not recommended).







2020 - REV 1 - IT / EN

Col Vectoraz Spumanti S.p.A.

Strada delle Treziese, 1

31049 S. Stefano di Valdobbiadene (TV) Italy

Tel. +39.0423.975291

Fax +39.0423.975571

info@colvectoraz.it

www.colvectoraz.it