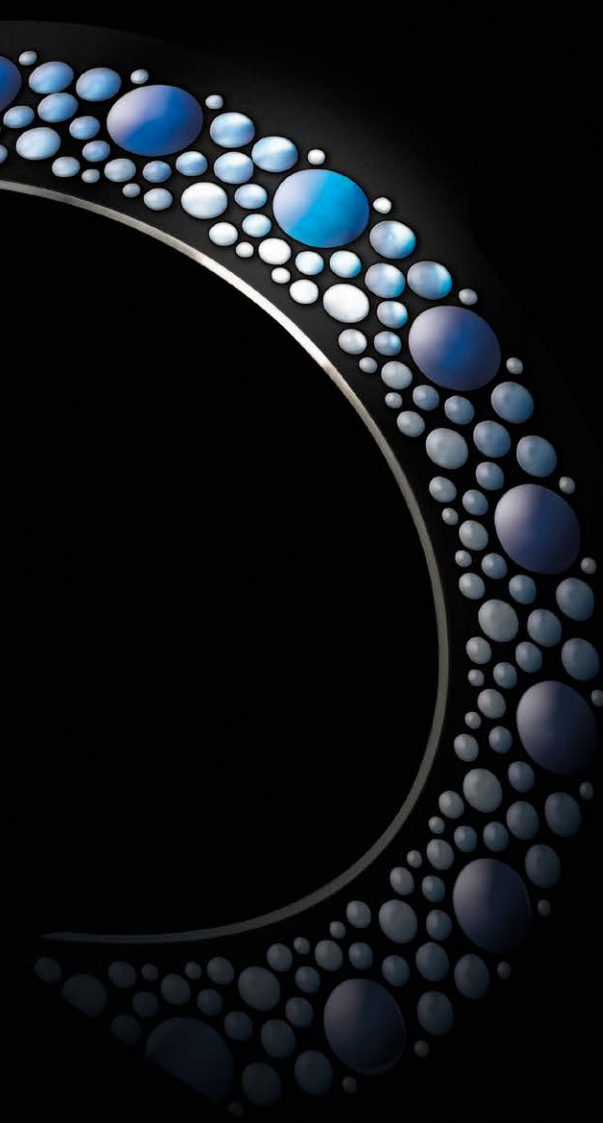




CONTARINI

JEWELS TO DRINK

“

*Generazioni che alla vite e al vino
hanno sempre dedicato intelligenza,
studio e lavoro*

*Generations of winemakers, who
have devoted all their skills, study
and commitment to the field*

”

TERRITORIO

TERRITORY

Le terre trevigiane si sono dimostrate, fin dai tempi più lontani, particolarmente adatte alla viticoltura, ben protette dalle Alpi dai venti freddi settentrionali, riscaldate dalle brezze del mare Adriatico e soprattutto per una felice composizione del terreno e per la sapienza delle generazioni che alla vite e al vino hanno sempre dedicato intelligenza, studio e lavoro.

Qui, dove si susseguono sinuose colline punteggiate dalle geometrie delle coltivazioni di vite, dove si respira un clima mite e temperato, dove ogni scorcio ambientale ha un passato da raccontare, qui oltre due secoli fa nacque il celebre “Prosecco”, emblema di questi luoghi ed erede di una tradizione antica che si impreziosisce giorno dopo giorno grazie al talento e alla passione di esperti vinaioli. Cuore di questo paesaggio è Conegliano, città che da secoli evoca un fascino intessuto di memorie storiche, solide tradizioni, arte e cultura. Proprio a Conegliano è nata nel 1877 la prima Scuola italiana di Viticoltura ed Enologia, una delle prime al mondo, diffondendo nel territorio una moderna cultura vitivinicola che ha permesso di rinnovare gli impianti viticoli e produrre vini di alta qualità, oggi apprezzati nel mondo.

Ever since ancient times, the green lands surrounding Treviso have proven to be particularly suited to quality winemaking, as they are protected by the Alps from cold northerly winds, warmed by the soft breezes of the Adriatic Sea and boast a favorable composition of the ground coupled with the know how of generations of winemakers, who have devoted all their skills, study and commitment to the field.

Here, where the hills are drawn by the geometry of the vineyards, where the climate is mild and temperate, where every site has a story to tell, here, more than two centuries ago, the renowned “Prosecco” came to life becoming the emblem of the area and the heir of an ancient tradition that grows continuously thanks to talented and passionate wine experts.

The heart of this landscape is Conegliano, a city that has always fascinated and attracted tourists with its history, firm traditions art and culture. Conegliano is also the city where the first Italian School of Vine-Growing and Enology was established in 1877, one of the first of its kind in the world, which has promoted a modern wine-making culture allowing the renewal of vineyards and fostering the production of high quality wines that have gained worldwide recognition.

“
Contarini Vini e Spumanti nasce nel 1957
Contarini Vini e Spumanti was established in 1957
”

STORIA E AZIENDA

HISTORY & COMPANY

Contarini Vini e Spumanti nasce nel 1957 dalla volontà e determinazione del suo fondatore, “il Signor Dino” Tombacco che negli anni della ricostruzione e del miracolo economico ha investito con lungimiranza nel frutto di questa fertile terra, che sorge e affonda le sue profonde origini a Conegliano, cuore della zona del Prosecco Superiore D.O.C.G. Per svelare le origini del marchio Contarini è indispensabile rivolgere per qualche istante il proprio sguardo verso il passato, nel lontano 1600, quando la tradizione vinicola della Marca trevigiana e delle colline di Conegliano era già attiva e ampiamente consolidata. E’ infatti al podestà Zaccaria Contarini, illustre personaggio dell’epoca e profondo stimatore del vino e dei meravigliosi luoghi di Conegliano, che sul finire del XX secolo la famiglia Tombacco ha scelto di dedicare la sua più qualificata produzione, fondando la Contarini Vini e Spumanti. Nonostante un nome ed una storia che la legano indissolubilmente al passato, oggi l’azienda Contarini vanta un’identità giovane, dinamica e moderna.

Contarini si incarica di controllare tutte le fasi del ciclo produttivo dei suoi vini, seguendo passo dopo passo, con attenzione capillare, il percorso che dall’origine dei prodotti passa attraverso la loro successiva trasformazione, fino al raggiungimento del risultato finale. Contarini fa della cura e della ricerca della qualità dei suoi vini un’arte. Il sistema di gestione della qualità di Contarini consta di due garanzie certificate dell’applicazione e corretta gestione dei requisiti di FOOD SAFETY dei prodotti, gli standard BRC (British Retail Consortium) e IFS (International Food Standard). Due attestati oggettivi come ulteriore testimonianza del fatto che i prodotti Contarini rispettano tutti i requisiti fondamentali richiesti dai propri clienti. Infine, la dotazione di apparecchiature complesse e altamente moderne ed efficienti, costituisce per l’azienda un prezioso vantaggio che unito al patrimonio dei saperi e dell’esperienza di figure professionali qualificate e competenti, rappresenta la chiave del successo dell’intera produzione..

Contarini Vini e Spumanti was established in 1957 by the will and determination of its founder, “Mr. Dino” Tombacco. During the years of reconstruction and economic boom, Mr. Dino smartly invested in the fundamental item of this fertile land, which arises and sinks its deep roots to the city of Conegliano, the heart of Prosecco Superiore D.O.C.G wine area. To unveil the origins of the brand, it is essential to go back in time to 1600, when the winemaking tradition of Marca Trevigiana and the hills of Conegliano was already active and highly consolidated. That is the reason why at the end on the twentieth century, Tombacco family founded Contarini Vini e Spumanti and dedicated its most qualified production to the podestà Zaccaria Contarini, illustrious character of his time, a well-known wine connoisseur and an admirer of Conegliano’s charming places. Despite a name and a history that bind it inextricably to the past, today the Contarini company boasts a young, dynamic and modern identity.

Contarini undertakes to oversee all phases in the production cycle of its wines: step by step, meticulous attention is devoted to monitoring the entire process - from the raw materials to their transformation, right up to the finished product: utmost care and pursuit of quality in its wines are for Contarini an art itself. Quality Control Management at Contarini relies on two standards guaranteeing the certified, correct application and management of food safety requirements to its products, namely BRC (British Retail Consortium) and IFS (International Food Standard). These are a further evidence of the fact that Contarini products meet all the basic requirements requested by its customers. Highly efficient and cutting edge equipment providing a clear competitive advantage, coupled/along with the knowhow and expertise of highly qualified staff are the key to a successful production.

CONTARINI

“

*Il mondo del Prosecco
D.O.C. si tinge di rosa
The world of Prosecco
D.O.C. becomes pink*

”

PROSECCO ROSÉ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MILLESIMATO
EXTRA DRY

Vitigno: Glera e Pinot Nero

Denominazione: Prosecco Rosé D.O.C.

Zona di produzione: Province autorizzate dal Disciplinare del Prosecco D.O.C.

Vista: Rosa tenue, più o meno intenso, brillante, perlage fine e persistente

Olfatto: Fine, fragrante, complesso, tra leggere note fruttate e floreali

Gusto: Fresco, sapido, equilibrato, sottile, armonico e persistente

Abbinamenti: Ottimo per l'aperitivo, antipasti leggeri, zuppe, piatti a base di pesce e frutti di mare, verdure e carni bianche

Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio: 4-6°C

Gradazione alcolica: 11% vol

Grape variety: Glera and Pinot Nero

Designation: Prosecco Rosé D.O.C.

Area of origin: Provinces authorized as per Regulations governing the production of Prosecco D.O.C.

Visual features: Light pink, mild intensity, brilliant, fine and persistent perlage

Fragrance: Fine, fragrant, complex, mixed of slightly fruity and floral aromas

Taste: Fresh, savory, well balanced, refined, harmonious and persistent

Suggested pairings: Excellent as an aperitif, light appetizers, soups, fish dishes and seafood, vegetables and white meats

Storage: Store in cool and dry area, away from heat sources and sunlight

Serving temperature: 4-6°C

Alcohol content: 11% vol





VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
MILLESIMATO BRUT

Vitigno: Glera

Denominazione: Valdobbiadene D.O.C.G.

Zona di produzione: colline tra Conegliano e Valdobbiadene

Vista: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

Olfatto: finissimo, ricorda i fiori d'acacia

Gusto: delicato, piacevolmente acidulo e intensamente fruttato, con tipico sentore di miele di acacia, spuma abbondante ed evanescente

Abbinamenti: ottimo aperitivo questo spumante, particolarmente elegante, può essere servito in ogni occasione importante

Conservazione:

in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio: 4-6°C

Gradazione alcolica 11,5% vol

Grape Variety: Glera

Designation: Valdobbiadene D.O.C.G.

Area of origin: Conegliano and Valdobbiadene hills

Visual features: Light straw yellow with greenish tints, fine and persistent perlage

Fragrance: Fine, reminiscent of acacia flowers

Taste: Delicate, pleasantly acidulous and intensely fruity, with a typical scent of acacia honey, abundant and evanescent foam

Suggested pairings: An excellent aperitif, particularly elegant, it can be served on any important occasion

Storage: Store in a cool and dry area, away from heat sources and sunlight

Serving temperature: 4-6°C

Alcohol content: 11,5% vol

VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
MILLESIMATO EXTRA DRY

Vitigno: Glera

Denominazione: Valdobbiadene D.O.C.G.

Zona di produzione: colline tra Conegliano e Valdobbiadene

Vista: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente

Olfatto: finissimo, ricorda i fiori d'acacia

Gusto: fresco, delicato, leggermente amabile, intensamente fruttato e con tipico sentore di miele di acacia, spuma abbondante ed evanescente

Abbinamenti: ottimo aperitivo questo spumante, particolarmente elegante, può essere servito in ogni occasione importante

Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio: 4-6°C

Gradazione alcolica: 11.5% vol

Grape variety: Glera

Designation: Valdobbiadene D.O.C.G.

Area of origin: Conegliano and Valdobbiadene hills

Visual features: Light straw colour with greenish tints, fine and persistent perlage

Fragrance: Fine, recalling acacia flowers

Taste: Fresh, delicate, slightly sweet, intensely fruity and with a typical scent of acacia honey, abundant and evanescent foam

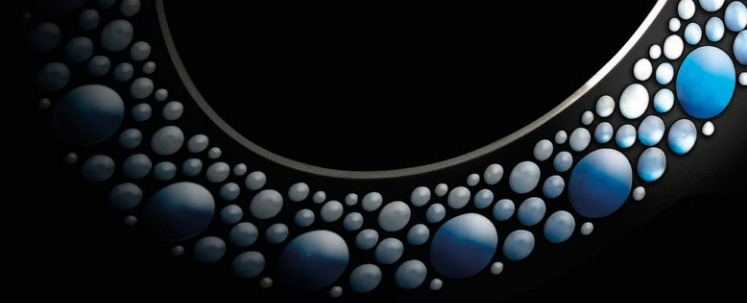
Suggested pairings: An excellent, particularly elegant aperitif that can be served on any important occasion

Storage: Store in cool and dry place, away from heat sources and sunlight

Serving temperature: 4-6°C

Alcohol content: 11.5% vol





VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BRUT

Vitigno: Glera
Denominazione: Valdobbiadene D.O.C.G.
Zona di produzione: colline tra Conegliano e Valdobbiadene
Vista: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente
Olfatto: fine, ricorda i fiori d'acacia
Gusto: delicato, piacevolmente acidulo, fruttato e con tipico sentore di mela verde, spuma abbondante ed evanescente
Abbinamenti: ottimo aperitivo, questo spumante può essere servito in ogni occasione importante
Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce
Temperatura di servizio: 4-6°C
Gradazione alcolica: 11.5% vol

Grape variety: Glera
Designation: Valdobbiadene D.O.C.G.
Area of origin: Conegliano and Valdobbiadene hills
Visual features: Light straw yellow with greenish tints, fine and persistent perlage
Fragrance: Fine, reminiscent of acacia flowers
Taste: Delicate, pleasantly acidulous, fruity and with a typical touch of apple, abundant and evanescent foam
Suggested pairings: An excellent aperitif, this sparkling wine can be served on any important occasion
Storage: Store in a cool and dry area, away from heat sources and sunlight
Serving temperature: 4-6°C
Alcohol content: 11.5% vol

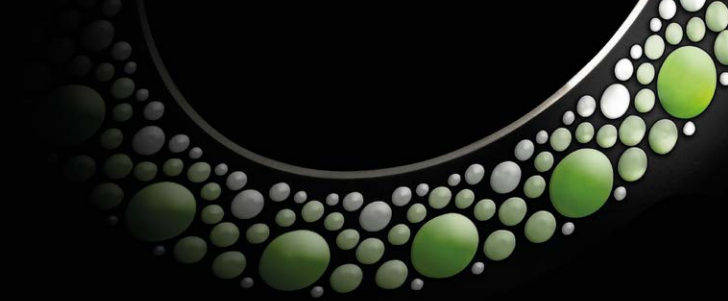
VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
EXTRA DRY

Vitigno: Glera
Denominazione: Valdobbiadene D.O.C.G.
Zona di produzione: colline tra Conegliano e Valdobbiadene
Vista: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente
Olfatto: fine, ricorda i fiori d'acacia
Gusto: fresco, delicato, morbido, fruttato e con tipico sentore di mela verde, spuma abbondante ed evanescente
Abbinamenti: ottimo aperitivo, questo spumante può essere servito in ogni occasione importante
Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce
Temperatura di servizio: 4-6°C
Gradazione alcolica: 11.5% vol

Grape variety: Glera
Designation: Valdobbiadene D.O.C.G.
Area of origin: Conegliano and Valdobbiadene hills
Visual features: Light straw yellow with greenish tints, fine and persistent perlage
Fragrance: Fine, reminiscent of acacia flowers
Taste: Fresh, delicate, smooth, fruity and with a typical touch of apple, abundant and evanescent foam
Suggested pairings: An excellent aperitif, this sparkling wine can be served on any important occasion
Storage: Store in a cool and dry area, away from heat sources and sunlight
Serving temperature: 4-6°C
Alcohol content: 11.5% vol





PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MILLESIMATO
BRUT

Vitigno: Glera

Denominazione: Prosecco D.O.C.

Zona di produzione: province autorizzate dal Disciplinare del Prosecco D.O.C.

Vista: giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente

Olfatto: finissimo, ricorda il glicine e i fiori di acacia

Gusto: delicato e particolarmente fruttato

Abbinamenti: ottimo aperitivo che, per la sua caratteristica freschezza, può essere servito in qualsiasi occasione

Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio: 4-6°C

Gradazione alcolica: 11% vol

Grape variety: Glera

Designation: Prosecco D.O.C.

Area of origin: Provinces authorised as per Regulations governing the production of Prosecco D.O.C.

Visual features: Light straw yellow with fine and persistent perlage

Fragrance: Fine fragrance that recalls wisteria and acacia flowers

Taste: Delicate and particularly fruity

Suggested pairings: An excellent aperitif. Due to its characteristic freshness, it can be served on any occasion.

Storage: Store in cool and dry area, away from heat sources and sunlight

Serving temperature: 4-6°C

Alcohol content: 11% vol

PROSECCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
MILLESIMATO
EXTRA DRY

Vitigno: Glera

Denominazione: Prosecco D.O.C.

Zona di produzione: province autorizzate dal Disciplinare del Prosecco D.O.C.

Vista: giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente

Olfatto: finissimo, ricorda il glicine e i fiori di acacia

Gusto: delicato, leggermente amabile e particolarmente fruttato

Abbinamenti: ottimo aperitivo che, per la sua caratteristica freschezza, può essere servito in qualsiasi occasione

Conservazione: in cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce

Temperatura di servizio: 4-6°C

Gradazione alcolica: 11% vol

Grape variety: Glera

Designation: Prosecco D.O.C.

Area of origin: Provinces authorised as per Regulations governing the production of Prosecco D.O.C.

Visual features: Light straw yellow with fine and persistent perlage

Fragrance: Fine, reminiscent of wisteria and acacia flowers

Taste: Delicate, slightly sweet and particularly fruity

Suggested pairings: An excellent aperitif. Due to its characteristic freshness, it can be served on any occasion

Storage: Store in cool and dry area, away from heat sources and sunlight

Serving temperature: 4-6°C

Alcohol content: 11% vol





GRAN CUVÉE

VINO SPUMANTE
MILLESIMATO
BRUT

Vitigno: Glera, Pinot Grigio, Chardonnay
Denominazione: Vino Spumante
Vista: Giallo paglierino scarico; Perlage fine e persistente.
Olfatto: Fine ed Elegante con sentori di frutti bianchi e note di fiori d'acacia
Gusto: Sapido, minerale e raffinato.
Abbinamenti: Ideale come aperitivo e soprattutto con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei oppure risotto.
Conservazione: In cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce
Temperatura di servizio: 4-6°C
Gradazione alcolica: 11% vol

Grape variety: Glera, Pinot Grigio, Chardonnay
Designation: Sparkling wine
Visual features: Light straw yellow; fine and persistent perlage
Fragrance: Fine and Elegant with scents of white fruits and notes of acacia flowers
Taste: Savory, mineral and refined.
Suggested pairings: Ideal as an aperitif and especially paired with fish dishes, shellfish and crustaceans or risotto
Storage: Store in a cool and dry area, away from heat sources and sunlight
Serving temperature: 4-6°C
Alcohol content: 11% vol

BLANC DE BLANCS

VINO SPUMANTE
MILLESIMATO
EXTRA DRY

Vitigno: Glera, Chardonnay, Pinot Blanc e Pinot Grigio
Denominazione: Vino Spumante
Vista: Giallo paglierino scarico. Spuma vivace e persistente.
Olfatto: Elegante, fine, delicato con profumi di fiori bianchi.
Gusto: Delicato, fresco e molto minerale.
Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e soprattutto abbinato a piatti estivi, nonché a piatti a base di pesce oppure risotto.
Conservazione: In cantina fresca ed asciutta, al riparo da fonti di calore e luce
Temperatura di servizio: 4-6°C
Gradazione alcolica: 11% vol

Grape variety: Glera, Chardonnay, Pinot Blanc and Pinot Grigio
Designation: Sparkling Wine
Visual features: Light straw yellow; fine and persistent perlage
Fragrance: Elegant, fine, delicate with perfumes of white flowers
Taste: Delicate, fresh and very mineral
Suggested pairings: Excellent as an aperitif and especially paired with summer dishes, as well as dishes based on fish or risotto.
Storage: Store in a cool and dry area, away from heat sources and sunlight
Serving temperature: 4-6°C
Alcohol content: 11% vol



CONTARINI

VINI E SPUMANTI S.R.L.

Via General Cantore, 35 - 31028 Vazzola (TV)
contarinivini.it

