



“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 Vetoraz è situata sulla sommità dell'omonima collina a S. Stefano di Valdobbiadene. Ci troviamo sul punto più elevato nell'ambito delle celebri colline 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 Vetoraz, andando a creare un gruppo di lavoro eterogeneo e stimolante. In questi anni la crescita di esperienza di Col Vetoraz 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
oenologo in Valdobbiadene



Col Vetoraz liegt oben auf dem gleichnamigen Hügel in S. Stefano di Valdobbiadene. Wir befinden uns am höchsten Punkt der bekannten Hügel des Cartizze, auf fast 400 m über dem Meeresspiegel, von hier aus kann man das gesamte Gebiet überblicken, das im Osten vom Ort Fol und im Westen von Sacol begrenzt wird.

Die Familie Miotto lebt bereits seit 1838 hier und hat von Anfang an Weinreben angebaut (die Sorten Valdobbiadene DOCG und Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG).

Francesco Miotto, ein Spross der Familie, hat 1993 zusammen mit Paolo De Bortoli und meiner Wenigkeit das heutige Unternehmen Col Vetoraz ins Leben gerufen und dabei eine heterogene und anregende Arbeitsgruppe gebildet. In den vergangenen Jahren konnte Col Vetoraz sich stark weiter entwickeln und wir meinen, dass wir einen guten Ausgangspunkt erreicht haben, um unseren Beitrag für die Identifikation und Qualifizierung unserer wunderschönen Gegend leisten zu können.

Loris Dall'Acqua
Oenologe 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".



Der Boden, dem Valdobbiadene DOCG und Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG entspringen, gehört zu den Hügeln von Valdobbiadene, das um sie herum liegende Gebirge schützt das Gebiet vor den Nordwinden und bildet eine Art riesiges Amphitheater.

Die Erdgeschichte dieser Böden und ihre tiefgehende Schichtung, eine Erinnerung an verschwundene antike Meere, liegen unseren „sanften“ Weinen zugrunde.



I nostri vini

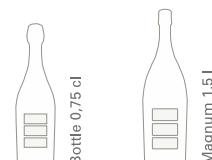
Unsere Weine

Valdobbiadene
denominazione di origine controllata e garantita

Extra Brut Cuvée 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.

Er stammt von den am günstigsten ausgerichteten Hügeln des Gebiets Valdobbiadene. Ein absolut trockener Wein, der sich dabei samtig und rund, fruchtig und blumig zeigt.



Scheda tecnica - Technische Daten

Zona di origine <i>Anbaugebiet</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Rebsorte</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Erziehungssystem</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" - Abgeänderte Cappuccina "Methode Valdobbiadene" (Doppelbogen)
Epoca di vendemmia <i>Lesezeitraum</i>	15-30 Settembre 15.-30. September
Uva per ha max <i>Traubenertrag in kg pro ha</i>	135 Q.li/HA 135 dz/ha
Vinificazione <i>Vinifikation</i>	In bianco con pressatura soffice Weiß, leichte Pressung
Fermentazione primaria <i>Erstgärung</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - Statisches Dekantieren und Gärung bei kontrollierter Temperatur
Presa di spuma <i>Schaumbildung</i>	30 - 40 giorni 30 - 40 Tage
Affinamento <i>Ausbau</i>	1 - 3 mesi 1 - 3 Monate
Metodo di spumantizzazione <i>Versektionsmethode</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" Erneutes Vergären in großen Behältern "Charmat Methode"

Caratteristiche analitiche - Analyse

Alcohol - <i>Alkohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Restzucker</i>	Zero

Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Perlage	Fine e persistente - <i>Fein und anhaltend</i>
Spuma - <i>Schaum</i>	Cremosa - <i>Cremig</i>
Profumo - <i>Bukett</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e frutti di pesca bianca, pera e mela - <i>Anklänge an Rosen, Zitrusfrüchte, Akazie, Weinblüte, die Frucht kommt mit weißem Pfirsich, Birne und Apfel</i>
Gusto - <i>Geschmack</i>	Absolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo <i>Sehr trocken, dabei aber auch samlig und rund</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

È un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie e crostacei
Sehr gut als Aperitif. Perfekt zu Meeresfrüchten und Krustentieren

Conservazione - Lagerung

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce
Flaschen sollten aufrecht und kühl, bei konstanter Feuchtigkeit und fern von Lichtquellen gelagert werden

Come indicare sulla carta dei vini - Angabe auf der Weinliste

Valdobbiadene DOCG Extra Brut Cuvée Ø

Temperatura di servizio - Serviertemperatur: 6-8°C

Valdobbiadene
denominazione di origine controllata e garantita

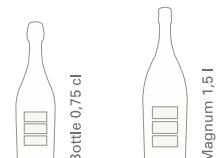
Extra Brut Cuvée 5

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.

Zusammengestellt aus einer Selektion aus 5 Weinbergen.

Ein Valdobbiadene DOCG Extra Brut mit einem Restzuckergehalt von 5 g/l, der sich trotzdem einen runden Ausdruck bewahren kann.



Scheda tecnica - Technische Daten

Zona di origine <i>Anbaugebiet</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Rebsorte</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Erziehungssystem</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" - Abgeänderte Cappuccina "Methode Valdobbiadene" (Doppelbogen)
Epoca di vendemmia <i>Lesezeitraum</i>	15-30 Settembre 15.-30. September
Uva per ha max <i>Traubenertrag in kg pro ha</i>	135 Q.li/HA 135 dz/ha
Vinificazione <i>Vinifikation</i>	In bianco con pressatura soffice Weiß, leichte Pressung
Fermentazione primaria <i>Erstgärung</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - Statisches Dekantieren und Gärung bei kontrollierter Temperatur
Presa di spuma <i>Schaumbildung</i>	30 - 40 giorni 30 - 40 Tage
Affinamento <i>Ausbau</i>	1 - 3 mesi 1 - 3 Monate
Metodo di spumantizzazione <i>Versektionsmethode</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" Erneutes Vergären in großen Behältern "Charmat Methode"

Caratteristiche analitiche - Analyse

Alcol - <i>Alkohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Restzucker</i>	5 g/L

Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Perlage	Fine e persistente - <i>Fein und anhaltend</i>
Spuma - <i>Schaum</i>	Cremosa - <i>Cremig</i>
Profumo - <i>Bukett</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e frutti di pesca bianca, pera e mela - <i>Anklänge an Rosen, Zitrusfrüchte, Akazie, Weinblüte, die Frucht kommt mit weißem Pfirsich, Birne und Apfel</i>
Gusto - <i>Geschmack</i>	Secco, ma con espressioni rotonde <i>Trocken und harmonisch</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

È un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie, crostacei e pesci pregiati
Sehr gut als Aperitif, perfekt zu Muscheln, Schalentieren und hochwertigem Fisch

Conservazione - Lagerung

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce
Flaschen sollten aufrecht und kühl, bei konstanter Feuchtigkeit und fern von Lichtquellen gelagert werden

Come indicare sulla carta dei vini - Angabe auf der Weinliste

Valdobbiadene DOCG Extra Brut Cuvée 5

Temperatura di servizio - Serviertemperatur: 6-8°C

Valdobbiadene
denominazione di origine controllata e garantita

Brut

Proviene dalle alte colline esposte a levante,
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.
Er stammt von den hohen, nach Osten ausgerichteten Hügeln,
die eine für die Produktion von Schaumweinen ideale Reifung
ermöglichen. Feiner und leicht aromatischer Duft, im Gaumen trocken
und intensiv, ohne Ecken und Kanten.



Scheda tecnica - Technische Daten

Zona di origine <i>Anbaugebiet</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Rebsorte</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Erziehungssystem</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" - Abgeänderte Cappuccina "Methode Valdobbiadene" (Doppelbogen)
Epoca di vendemmia <i>Lesezeitraum</i>	15-30 Settembre 15.-30. September
Uva per ha max <i>Traubenertrag in kg pro ha</i>	135 Q.li/HA 135 dz/ha
Vinificazione <i>Vinifikation</i>	In bianco con pressatura soffice Weiß, leichte Pressung
Fermentazione primaria <i>Erstgärung</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - Statisches Dekantieren und Gärung bei kontrollierter Temperatur
Presa di spuma <i>Schaumbildung</i>	30 - 40 giorni 30 - 40 Tage
Affinamento <i>Ausbau</i>	1 - 3 mesi 1 - 3 Monate
Metodo di spumantizzazione <i>Versektionsmethode</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" Erneutes Vergären in großen Behältern "Charmat Methode"

Caratteristiche analitiche - Analyse

Alcohol - <i>Alkohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Restzucker</i>	8 g/L

Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Perlage	Fine e persistente - <i>Fein und anhaltend</i>
Spuma - <i>Schaum</i>	Cremosa - <i>Cremig</i>
Profumo - <i>Bukett</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e frutti di pesca bianca, pera e mela - <i>Anklänge an Rosen, Zitrusfrüchte, Akazie, die Frucht kommt mit weißem Pfirsich, Birne und Apfel</i>
Gusto - <i>Geschmack</i>	Asciutto e saporito - <i>Trocken und würzig</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

È un ottimo aperitivo e si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati
Sehr gut als Aperitif, passt zu Krustentieren und Edelfisch

Conservazione - Lagerung

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce
Flaschen sollten aufrecht und kühl, bei konstanter Feuchtigkeit und fern von Lichtquellen gelagert werden

Come indicare sulla carta dei vini - Angabe auf der Weinliste

Valdobbiadene DOCG Brut

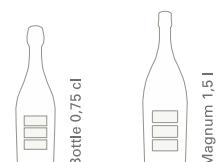
Temperatura di servizio - Serviertemperatur: 6-8°C

Valdobbiadene
denominazione di origine controllata e garantita

Extra Dry Cuvée 13

Ottenuto dalla selezione di 13 vigne.
È un Valdobbiadene DOCG Extra Dry, con residuo zuccherino di 13g/l,
che però nel contempo mantiene linee asciutte.

Zusammengestellt aus einer Selektion aus 13 Weinbergen.
Ein Valdobbiadene DOCG Extra Brut mit einem Restzuckergehalt von
13g/l, der trotzdem trockene Linien beibehält.



Scheda tecnica - Technische Daten

Zona di origine <i>Anbaugebiet</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Rebsorte</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Erziehungssystem</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" - Abgeänderte Cappuccina "Methode Valdobbiadene" (Doppelbogen)
Epoca di vendemmia <i>Lesezeitraum</i>	15-30 Settembre 15.-30. September
Uva per ha max <i>Traubenertrag in kg pro ha</i>	135 Q.li/HA 135 dz/ha
Vinificazione <i>Vinifikation</i>	In bianco con pressatura soffice Weiß, leichte Pressung
Fermentazione primaria <i>Erstgärung</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - Statisches Dekantieren und Gärung bei kontrollierter Temperatur
Presa di spuma <i>Schaumbildung</i>	30 - 40 giorni 30 - 40 Tage
Affinamento <i>Ausbau</i>	1 - 3 mesi 1 - 3 Monate
Metodo di spumantizzazione <i>Versektionsmethode</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" Erneutes Vergären in großen Behältern "Charmat Methode"

Caratteristiche analitiche - Analyse

Alcohol - <i>Alkohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Restzucker</i>	13 g/L

Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Perlage	Fine e persistente - <i>Fein und anhaltend</i>
Spuma - <i>Schaum</i>	Crema - <i>Cremig</i>
Profumo - <i>Bukett</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e frutti di pesca bianca, pera e mela - <i>Anklänge an Rosen, Zitrusfrüchte, Akazie, Weinblüte, die Frucht kommt mit weißem Pfirsich, Birne und Apfel</i>
Gusto - <i>Geschmack</i>	Dalle linee asciutte e armoniose <i>Trocken und harmonisch</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

È un ottimo aperitivo, ideale per accompagnare primi piatti di pesce o di verdura
Sehr gut als Aperitif, perfekt zu Vorspeisen auf Fisch- oder Gemüsebasis

Conservazione - Lagerung

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce
Flaschen sollten aufrecht und kühl, bei konstanter Feuchtigkeit und fern von Lichtquellen gelagert werden

Come indicare sulla carta dei vini - Angabe auf der Weinliste

Valdobbiadene DOCG Extra Dry Cuvée 13

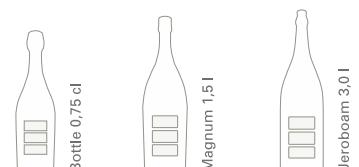
Temperatura di servizio - Serviertemperatur: 6-8°C

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.

Er stammt von den steilen Hügeln aus dem exklusiven Valdobbiadene-Bezirk. In der Nase fein fruchtig, im Gaumen ausgewogen mit eleganten Tönen: macht beim Probieren Lust auf mehr.



Scheda tecnica - Technische Daten

Zona di origine <i>Anbaugebiet</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Rebsorte</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Erziehungssystem</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" - Abgeänderte Cappuccina "Methode Valdobbiadene" (Doppelbogen)
Epoca di vendemmia <i>Lesezeitraum</i>	15-30 Settembre 15.-30. September
Uva per ha max <i>Traubenertrag in kg pro ha</i>	135 Q.li/HA 135 dz/ha
Vinificazione <i>Vinifikation</i>	In bianco con pressatura soffice Weiß, leichte Pressung
Fermentazione primaria <i>Erstgärung</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - Statisches Dekantieren und Gärung bei kontrollierter Temperatur
Presa di spuma <i>Schaumbildung</i>	30 - 40 giorni 30 - 40 Tage
Affinamento <i>Ausbau</i>	1 - 3 mesi 1 - 3 Monate
Metodo di spumantizzazione <i>Versektionsmethode</i>	Rifermentatione in grande recipiente "Metodo Charmat" Erneutes Vergären in großen Behältern "Charmat Methode"

Caratteristiche analitiche - Analyse

Alcohol - <i>Alkohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Restzucker</i>	16 g/L

Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Perlage	Fine e persistente - <i>Fein und anhaltend</i>
Spuma - <i>Schaum</i>	Cremosa - <i>Cremig</i>
Profumo - <i>Bukett</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e frutti di pesca bianca, pera e mela - <i>Anklänge an Rosen, Zitrusfrüchte, Akazie, die Frucht kommt mit weißem Pfirsich, Birne und Apfel</i>
Gusto - <i>Geschmack</i>	Armonioso e delicato, saporido e leggermente aromatico <i>Harmonisch und fein, würzig und leicht aromatisch</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

È un allegro compagno conversando con gli amici, è un ottimo aperitivo e ideale abbinamento con pranzi delicati e raffinati - Begleitet angenehm ein Gespräch unter Freunden, ist ein sehr guter Aperitif und passt perfekt zu feinen und auserlesenen Gerichten

Conservazione - Lagerung

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce Flaschen sollten aufrecht und kühl, bei konstanter Feuchtigkeit und fern von Lichtquellen gelagert werden

Come indicare sulla carta dei vini - Angabe auf der Weinliste

Valdobbiadene DOCG Extra Dry

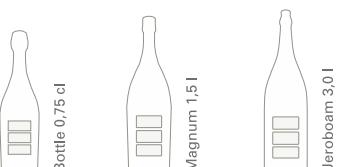
Temperatura di servizio - Serviertemperatur: 6-8°C

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.

Er stammt von den am günstigsten ausgerichteten Hügeln des Weingebiets Valdobbiadene.
Ein eleganter, intensiver Wein, fruchtig mit blumigen Noten.
Im Gaumen aromatisch mit runder Struktur.



Jeroboam 3,0l



Scheda tecnica - Technische Daten

Zona di origine <i>Anbaugebiet</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Rebsorte</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Erziehungssystem</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" - Abgeänderte Cappuccina "Methode Valdobbiadene" (Doppelbogen)
Epoca di vendemmia <i>Lesezeitraum</i>	15-30 Settembre 15.-30. September
Uva per ha max <i>Traubenertrag in kg pro ha</i>	135 Q.li/HA 135 dz/ha
Vinificazione <i>Vinifikation</i>	In bianco con pressatura soffice Weiß, leichte Pressung
Fermentazione primaria <i>Erstgärung</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - Statisches Dekantieren und Gärung bei kontrollierter Temperatur
Presa di spuma <i>Schaumbildung</i>	30 - 40 giorni 30 - 40 Tage
Affinamento <i>Ausbau</i>	1 - 3 mesi 1 - 3 Monate
Metodo di spumantizzazione <i>Versektionsmethode</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" Erneutes Vergären in großen Behältern "Charmat Methode"

Caratteristiche analitiche - Analyse

Alcohol - <i>Alkohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Restzucker</i>	24 g/L

Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Perlage	Fine e persistente - <i>Fein und anhaltend</i>
Spuma - <i>Schaum</i>	Cremosa - <i>Cremig</i>
Profumo - <i>Bukett</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e frutti di pesca bianca, pera e mela - <i>Anklänge an Rosen, Zitrusfrüchte, Akazie, die Frucht kommt mit weißem Pfirsich, Birne und Apfel</i>
Gusto - <i>Geschmack</i>	Elegante, aromatico e di struttura rotonda <i>Elegant, aromatisch mit runder Struktur</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

Protagonista ideale di brindisi e festeggiamenti, adatto ad ogni momento della giornata
Ideal für Trinksprüche und Feste, eignet sich perfekt den ganzen Tag über

Conservazione - Lagerung

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce
Flaschen sollten aufrecht und kühl, bei konstanter Feuchtigkeit und fern von Lichtquellen gelagert werden

Come indicare sulla carta dei vini - Angabe auf der Weinliste

Valdobbiadene DOCG Millesimato Dry

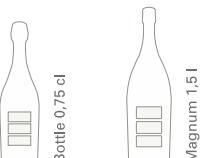
Temperatura di servizio - Serviertemperatur: 6-8°C

Valdobbiadene
denominazione di origine controllata e garantita

Superiore di Cartizze

Proviene dalle colline di Col Vetoraz
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.

Er stammt von den Hügeln Col Vetoraz aus dem namhaften
oberen Cartizze-Gebiet. Intensiver und feiner Duft
von Blüten und reifem Obst. Im Gaumen ist er samtig,
voll und ausgewogen aromatisch.



Scheda tecnica - Technische Daten

Zona di origine <i>Anbaugebiet</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Rebsorte</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Erziehungssystem</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" - Abgeänderte Cappuccina "Methode Valdobbiadene" (Doppelbogen)
Epoca di vendemmia <i>Lesezeitraum</i>	15-30 Settembre 15.-30. September
Uva per ha max <i>Traubenertrag in kg pro ha</i>	120 Q.li/HA 120 dz/ha
Vinificazione <i>Vinifikation</i>	In bianco con pressatura soffice Weiß, leichte Pressung
Fermentazione primaria <i>Erstgärung</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - Statisches Dekantieren und Gärung bei kontrollierter Temperatur
Presa di spuma <i>Schaumbildung</i>	30 - 40 giorni 30 - 40 Tage
Affinamento <i>Ausbau</i>	1 - 3 mesi 1 - 3 Monate
Metodo di spumantizzazione <i>Versektionsmethode</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" Erneutes Vergären in großen Behältern "Charmat Methode"

Caratteristiche analitiche - Analyse

Alcohol - <i>Alkohol</i>	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Restzucker</i>	24 g/L

Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Perlage	Fine e persistente - <i>Fein und anhaltend</i>
Spuma - <i>Schaum</i>	Cremosa - <i>Cremig</i>
Profumo - <i>Bukett</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - <i>Anklänge an Rosen, Zitrusfrüchte, Akazie, die Frucht kommt mit weißem Pfirsich, Birne und Apfel</i>
Gusto - <i>Geschmack</i>	Vellutato, con una aromaticità elegante e avvolgente <i>Samtig, elegant und mitreißend im Geschmack</i>

Abbinamento - Speiseempfehlung

Accompagna con grazia la chiusura di un pasto pregiato, è ideale per ricordare momenti importanti, è perfetto abbinato alla nostra tradizionale sopressa - *Schließt elegant ein erlesenes Mahl ab, ist ideal bei besonderen Anlässen und passt perfekt zu unserer traditionellen "Sopressa" ("Presswurst" - eine Salami mit grober Körnung in Naturdarm)*

Conservazione - Lagerung

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce
Flaschen sollten aufrecht und kühl, bei konstanter Feuchtigkeit und fern von Lichtquellen gelagert werden

Come indicare sulla carta dei vini - Angabe auf der Weinliste

Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG

Temperatura di servizio - Serviertemperatur: 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 saporito.

Er stammt von den hohen, sonnigen Hügeln von Tresiese.
Duftiges Bukett, aromatisch-trocken und außergewöhnlich
würzig im Gaumen.



Scheda tecnica - Technische Daten

Zona di origine <i>Anbaugebiet</i>	Valdobbiadene
Vitigno <i>Rebsorte</i>	Glera
Forma di allevamento <i>Erziehungssystem</i>	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" - Abgeänderte Cappuccina "Methode Valdobbiadene" (Doppelbogen)
Epoca di vendemmia <i>Lesezeitraum</i>	15-30 Settembre 15.-30. September
Uva per ha max <i>Traubenertrag in kg pro ha</i>	135 Q.li/HA 135 dz/ha
Vinificazione <i>Vinifikation</i>	In bianco con pressatura soffice Weiß, leichte Pressung
Fermentazione primaria <i>Erstgärung</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - Statisches Dekantieren und Gärung bei kontrollierter Temperatur
Affinamento <i>Ausbau</i>	1 - 3 mesi 1 - 3 Monate

Caratteristiche analitiche - Analyse

Alcohol - <i>Alkohol</i>	11% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Restzucker</i>	4 g/L

Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Profumo - <i>Bukett</i>	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - Ankänge an Rosen, Zitrusfrüchte, Akazie, die Frucht kommt mit weißem Pfirsich, Birne und Apfel
Gusto - <i>Geschmack</i>	Gusto asciutto, leggermente aromatico e grande sapidità Trocken und leicht aromatisch mit viel Würze

Abbinamento - Speiseempfehlung

Accompagna con eleganza minestre e zuppe raffinate, pesce pregiato, carni bianche e formaggi delicati
Elegante Begleitung zur Minestra (ital. Gemüsesuppe) und erlesenen Suppen, Edelfisch, hellem Fleisch und feinem Käse

Conservazione - Lagerung

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce
Flaschen sollten aufrecht und kühl, bei konstanter Feuchtigkeit und fern von Lichtquellen gelagert werden

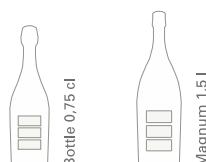
Come indicare sulla carta dei vini - Angabe auf der Weinliste

Valdobbiadene Prosecco DOCG Tresiese

Temperatura di servizio - Serviertemperatur: 10°C

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.

Aus Pinot Nero-Trauben als Rosé vinifiziert. Ein Schaumwein hergestellt mit langsamer Gärung, der zwölf Monde lang auf den eigenen Hefen reift. Eleganter Duft mit Anklängen an Waldfrüchte und reife Hefe. Im Geschmack trocken, harmonisch, mit guter Länge.



Brut Rosa Dodici Lune



Scheda tecnica - Technische Daten

Vitigno Rebsorte	Pinot Nero Pinot Noir
Forma di allevamento Erziehungssystem	Cordone speronato Kordon
Epoca di vendemmia Lesezeitraum	20 Settembre / 30 Settembre 20. - 30. September
Uva per ha max Traubenertrag in kg pro ha	90 Q.li/HA 90 dz/ha
Vinificazione Vinifikation	In rosa con pressatura soffice Leichte Pressung, kurze Verweildauer auf den Schalen (rosa vinifiziert)
Fermentazione primaria Erstgärung	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - Statisches Dekantieren und Gärung bei kontrollierter Temperatur
Presa di spuma Schaumbildung	60 giorni 60 Tage
Affinamento Ausbau	12 lune 12 Monde
Metodo di spumantizzazione Versektungsmethode	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" erneute Gärung in großen Behältern "Charmat" Methode

Caratteristiche analitiche - Analyse

Alcohol - Alkohol	12,5% Vol.
Residuo zuccherino - Restzucker	4 g/L

Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Perlage	Fine e persistente - Fein und anhaltend
Spuma - Schaum	Cremosa - Cremig
Profumo - Bukett	Elegante con sentori di pane, lievito maturo Elegant mit Anklängen an Brot, reife Hefe und rote Waldfrüchte
Gusto - Geschmack	Asciutto, armonico e di buona lunghezza Trocken, harmonisch und lang anhaltend

Abbinamento - Speiseempfehlung

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti di pesce crudo, primi e secondi piatti a base di pesce - Sehr gut als Aperitif, passt gut zu rohem Fisch sowie Vorspeisen und Hauptgängen auf Fischbasis

Conservazione - Lagerung

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce Flaschen sollten aufrecht und kühl, bei konstanter Feuchtigkeit und fern von Lichtquellen gelagert werden

Come indicare sulla carta dei vini - Angabe auf der Weinliste

Brut Rosa Dodici Lune

Temperatura di servizio - Serviertemperatur: 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.

Für diesen Grappa werden zwei Tresterdestillate gemischt, von denen
eines diskontinuierlich mit Wasserbad und das andere kontinuierlich
in kleiner Brennblase gebrannt wird, dazu kommt ein kleiner Anteil
Trauben-Aufguss.

Alcohol - Alkohol: 40,0% Vol.





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 vino 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 Valdobbiadense S. Venanzio Fortunato vescovo di Poitiers (535-603), che dice: "Terra duplensis, 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 pianificare 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 climatiche, 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 Filossera, che distrusse la maggior parte dei vigneti, seguita dalla devastazione e dall'abbandono portati dalla Prima Guerra Mondiale.

Nel periodo post-bellico e post-filosserico, 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**



Historischer Hintergrund

Der Valdobbiadene DOCG wird bereits seit langer Zeit im Hügelgebiet der Marca Trevigiana, der Mark von Treviso, angebaut, um genau zu sein, auf den Hügeln, die von Valdobbiadene bis Conegliano reichen. Die Geschichte eines Weins ist, besonders, wenn er antiken Ursprungs ist, nicht nur eng mit dem Boden, auf dem er entsteht, verbunden, sondern auch mit den Ereignissen, die im Verlauf der Zeit das Leben der im Produktionsgebiet aufeinanderfolgenden Generationen prägen. Der Valdobbiadene DOCG in diesem Gebiet hat über mehr als zehn Jahrhunderte die Gewohnheiten, Gebräuche, Traditionen und die Wirtschaft der Gemeinschaften vor Ort geprägt.

Valdobbiadene ist ein Wein antiken Ursprungs, er geht auf Zeiten zurück, die noch vor der Besiedelung durch die Römer (im 2. Jahrhundert vor Christus) liegen. Tatsächlich sind Verse von Virgil bekannt, in denen es um dieses Gebiet geht: "Wo die weichen Reben leichte Schatten weben". Nur sehr wenig ist über die Sorten bekannt, die in diesen Hügeln wachsen. Dennoch gibt es aus römischer Zeit Erwähnungen gerade dieses Weins. Laut einigen Forschern müsste es sich um dieselbe Rebsorte handeln, aus der auch der viel gepriesene Wein Pucino hergestellt wurde, dem Kaiserin Livia, Frau des Augustus, ihre Langlebigkeit zuschrieb. Sie notierte dazu: "Kein Wein eignet sich besser für medizinische Zwecke". Plinius der Ältere beschreibt den Pucino in einer Aufzählung der im Rom der Cäsaren bekanntesten Weine, als einen derjenigen großen Weine, die bei den römischen Würdenträgern aufgetischt wurden und dass er die Gabe hatte das Leben derjenigen, die ihn tranken, zu verlängern. Im späten Römischen Zeitalter sagt der aus Valdobbiadene stammende San Venanzio Fortunato, Bischof von Poitiers (535-603): "Terra duplavensis, wo die Rebe ewig blüht, unter den Bergen mit nackten Gipfeln". Im selben Zeitraum wird auch die Gegend von Valdobbiadene und

Conegliano wie folgt beschrieben: "In diesen Hügeln entsteht sehr gutes Obst, perfektes Öl und wertvolle Weine, die den höchsten Fürsten Germanias würdig sind" und "auf dem Boden von Conegliano, Valmarino und Collalto wächst ausgezeichneter Weizen und trefflicher Wein und der beste von allen ist der aus Valdobbiadene". Die Blütezeit des Weinbaus im Gebiet Valdobbiadene und Conegliano reicht vom 15. bis in die erste Hälfte des 17. Jahrhunderts. Aus vielen Dokumenten geht hervor, wie wichtig die Weinproduktion der Hügel von Valdobbiadene und Conegliano war, wie sehr sie geschätzt wurde, und dass sie für einen sicheren und profitablen Exporthandel besonders mit den deutschen Ländern und Venedig sorgte. Die ersten Jahrzehnte des 18. Jahrhunderts zeichneten sich durch eine Periode des Niedergangs in Landwirtschaft und Weinbau aus, die im Großen Frost von 1709 gipfelte, dessen ungewöhnliche Kälte den Großteil der Weinberge absterben ließ. Infolge dieses Massensterbens verlegten sich die Landwirte auf robustere, weniger wertvolle Rebsorten. Aus Unterlagen dieser Epoche geht hervor, dass sich die schlechte Qualität der Weine zu dieser Zeit auch auf die Unerfahrenheit der Bauern zurückführen lässt, die sich wenig um die Weinberge kümmerten und bereits vor der vollen Reife der Trauben mit der Lese begannen. Auf diese Periode des Rückgangs folgte dann ein Aufschwung, der fast bis Ende des 18. Jahrhunderts andauerte. Tatsächlich gab es zu dieser Zeit viele landwirtschaftliche und kulturelle Initiativen, wie die Gründung der Akademien, mit denen der Weinbau wieder zum alten Glanz zurückgebracht werden sollte, all dies unter Druck der von der Regierung der Republik Venedig gewollten Reformen. Doch auch der Sturz der Serenissima 1797 bremste die lokale Bevölkerung nicht, die weiter an der Wiederbelebung von Weinanbau und Önologie arbeiten wollte. Unmittelbar nach dem Wiener Kongress gab die österreichische

Regierung von Lombardo-Venetien einen Katalog der vorhandenen Rebsorten in Auftrag, um deren Anbau planen zu können. Darin liest man: "In den Hügeln von Valdobbiadene und Conegliano werden die Rebsorten Perera, Peverella, Pignoletta, Verdisa, Merzemina nera, Prosecco und Bianchetta angebaut, aus deren Trauben Weine hergestellt werden, die auf den Märkten von Kärnten und Deutschland sehr gefragt sind. Im Gebiet Valdobbiadene zieht man die weißen Trauben vor, aus denen erlesene Weine entstehen".

Um 1880 herum taucht dann zum ersten Mal die Peronospore, der Falsche Mehltau auf, der zusammen mit dem Oidium, dem Echten Mehltau, den Anbau von Reben immer stärker einschränkt. So steht in einer 1887 veröffentlichten Monographie über den Anbau von Prosecco: "Im Gebiet Conegliano verliert der Prosecco Boden, er verschwindet unter der Geißel von Falschem und Echtem Mehltau und des ungärdigen Wetters, fast kann er sich nur im Bereich Valdobbiadene und den Hügeln von Pieve di Soligo, Solighetto, Farra, Follina und Col San Martino halten". Um 1900 kommt dann noch die Reblaus dazu, die einen Großteil der Weinberge vernichtet, der Erste Weltkrieg tut dann den Rest und sorgt für weitere Zerstörung und Verwahrlosung.

Nur der Hartnäckigkeit der Anwohner ist die Neubelebung des Weinanbaus in der Nachkriegs- und Nach-Reblauszeit zu verdanken. Anlässlich dieser Gesamterneuerung erfuhr der lokale Weinanbau eine tiefgehende Veränderung und entwickelte sich zu dem, den wir heute kennen. Es begann eine Zeit der Spezialisierung und der Auswahl, bei der hauptsächlich die Rebsorte Glera zu tragen kam:

- **Glera Bianco oder Glera Balbi**
- **Glera Tondo, oder Glera Gentile, oder 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-azzurrone e arenarie cineree e cerulee. La composizione fisico-chimica di questi terreni è fra le più adatte a trasmettere alle uve carattere e profumi, soprattutto se associate 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 le 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

Wo der Valdobbiadene entsteht



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 molasse 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 DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE
GEBIET DES CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE

Die Hügel von Conegliano, S. Pietro di Feletto und Susegana gelten als Alluvial-Aufschwemmungen aus dem Miozän bis in die Eiszeit, dabei handelt es sich um allgemein schwere, teils ferrettisierte Böden von dunkelroter Farbe.

Bei den Hügeln von Vittorio Veneto, Carpesica, Scomigo, Ogliano und dem Colle Umberto handelt es sich dagegen um Formen moränenischen Ursprungs aus dem Quartär. Diese Böden sind durchlässig, tief und skelettreich. Die sich von Soligo nach Farra di Soligo und Vidor hinziehenden Hügel stammen aus dem Pliozän und dem Pontico und lassen sich durch ihre Höhe und starke Neigung leicht von den anderen unterscheiden.

Die von Serravalle in westliche Richtung nach Cison di Valmarino bis S. Pietro di Barbozza liegenden Hügel setzen sich aus lehmhaltigem Kalkstein, Mergel, Sandstein und Molasse aus dem Miozän zusammen, Böden mit besten physikalisch-chemischen Eigenschaften.

Die Hügel, die sich von Valdobbiadene nach Vidor hinziehen, unterscheiden sich stark voneinander und setzen sich abwechselnd aus moränenischen Ablagerungen, Alluvialterrassen und Schwemmfächern zusammen.

All dies ist Valdobbiadene-Conegliano, ein Gebiet, in dem seit Jahrhunderten die für diesen Wein so typischen Düfte, Aromen und Harmonien entstehen. Mit seinen mehr als 100 Kellereien, die Schaumwein herstellen, ist es eines der bedeutendsten Schaumweingebiete Italiens und der ganzen Welt.

Die Pedemontana trevigiana, also das Gebiet zu Füßen des Gebirges bei Treviso, und insbesondere die Hügel, die sich von Valdobbiadene bis nach Conegliano erstrecken, zeigen seit Jahrhunderten Noblesse und Berufung zum Anbau von Reben. Beim Großteil dieses Gebiets handelt es sich um im Tertiär entstandene Hügel, die aus lehmhaltigem Kalkstein mit gelb-hellbläulichem Mergel sowie aschfarbenem und blauem Sandstein bestehen. Die physikalisch-chemische Zusammensetzung dieser Böden eignet sich sehr gut, Trauben mit Charakter und Aromen hervorzubringen, besonders, wenn eine hohe Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht dazukommt, wie sie hier vom nahen Gebirge begünstigt wird.

Das Produktionsgebiet Valdobbiadene - Conegliano umfasst 15 Gemeinden in den Hügeln, die Reben werden auf einer Höhe von 50 bis 500 Meter über dem Meeresspiegel angebaut, auf einer Gesamtanbaufläche von ca. 8000 Hektar, mit einer durchschnittlichen Jahresproduktion von ungefähr 570.000 Doppelzentner Trauben. Innerhalb des genannten Gebiets liegt bei San Pietro di Barbozza eine gerade einmal 107 Hektar große Mikrozone, auf der ausgesuchte Reben für den Valdobbiadene Superiore di Cartizze angebaut werden.

Die zahlreichen physikalisch-chemischen Besonderheiten der Böden, die Ausrichtungen, Neigungen, die Höhe und die hiesigen Mikroklimata bestimmen die Unterschiede der verschiedenen Valdobbiadene DOCG, die in diesem Hügelgebiet angebaut werden.

Das Hügelgebiet besteht aus parallel von Ost nach West verlaufenden Hügelketten zwischen dem Fluss Piave Westen, dem Fluss Meschio und dem Wildbach Crevada im Osten, und wird vom Fluss Soligo in zwei Bezirke geteilt.

Der westliche Bezirk, genannt Mandamento di Valdobbiadene, besteht aus den Hügeln von Valdobbiadene, Combai, Miane, Farra di Soligo, Soligo, Col S. Martino und Vidor. Zum Ostbezirk Mandamento di Conegliano gehören die von Conegliano, Carpesica, Ogliano, Feletto, Refrontolo, Susegana, Solighetto und Pieve di Soligo.

Die Böden dieser parallel liegenden Hügelbänder sind geologisch unterschiedlichen Ursprungs und stammen aus drei Ären:

- **Mesozoikum, genauer:**
Unter-, Mittel- und Oberkreide
- **Tertiär, genauer:**
Miozän, Pliozän, Pontico
- Quartär.

Wie bereits bemerkt, kommen bei diesen Formationen die aus dem Tertiär stammenden am stärksten zu tragen.



Il prodotto

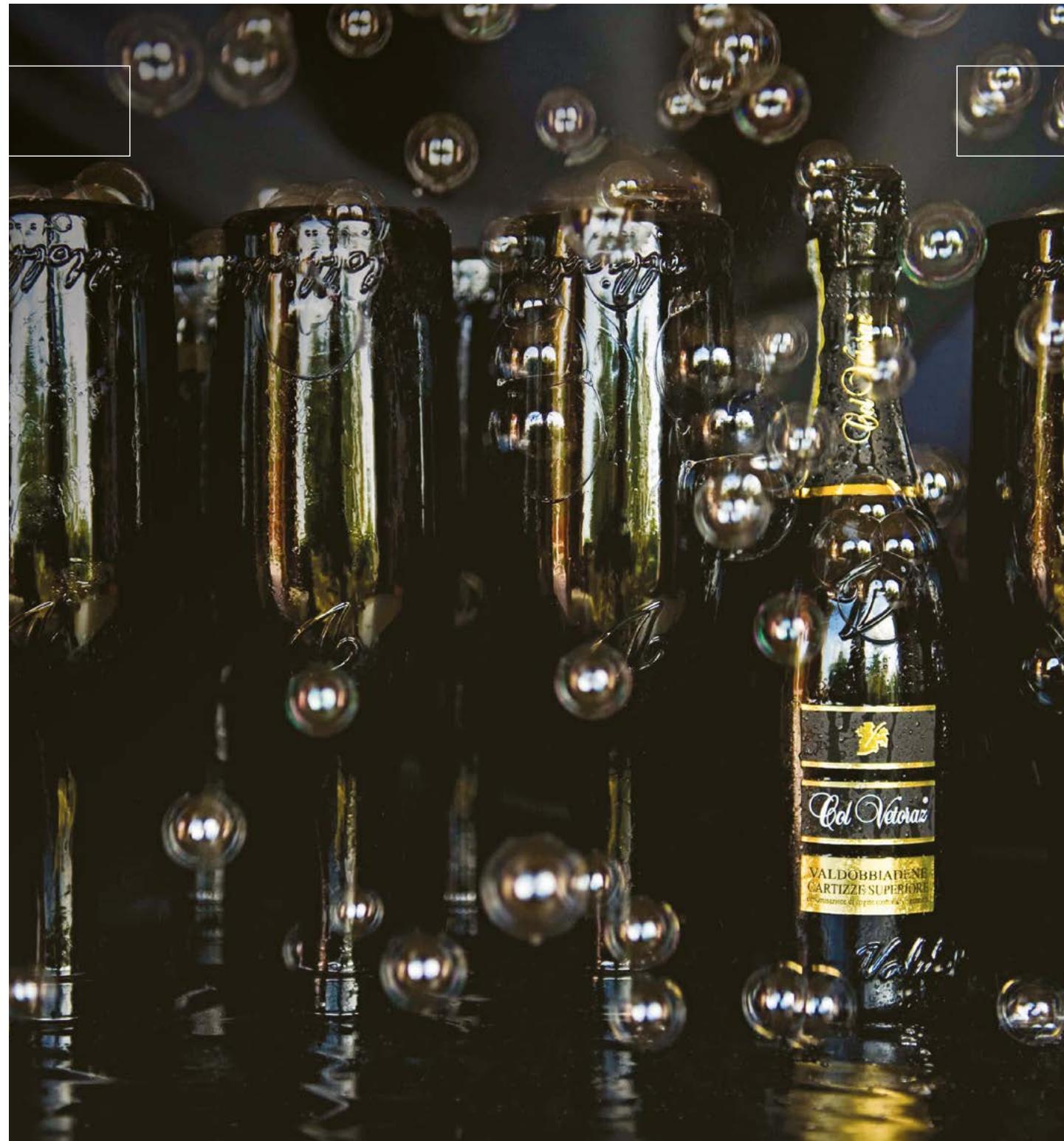
La maggior parte delle uve di Valdobbiadene e Conegliano vengono oggi trasformate per la produzione di vino spumante. Il Valdobbiadene DOCG in questi anni ha avuto un sempre maggior riconoscimento, arrivando ad essere lo spumante metodo Charmat più riconosciuto e richiesto al mondo.

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
oenologo in Valdobbiadene



Das Produkt

Heutzutage wird der Löwenanteil der Trauben aus Valdobbiadene und Conegliano für die Sektproduktion verwendet. In diesen Jahren konnte der Valdobbiadene DOCG immer mehr Anerkennung einheimsen und sich zu dem weltweit bekanntesten und gefragtesten, mit der Charmat-Methode hergestellten Spumante entwickeln.

Die Charmat-Methode ist ideal für die Produktion fruchtiger und blumiger Schaumweine, dank ihr lässt sich der Ursprungscharakter der Ausgangsfrucht am besten beibehalten. Bei der Schaumweinbereitung dieser blumigen und fruchtigen Weine ist es das Hauptziel, jegliche Überlagerungen durch die Gärungsshefen zu vermeiden und die Besonderheiten und sortentypischen Eigenheiten von Frucht und Terroir unverändert einzubringen.

Beibehalten, achten und nichts verändern: keine leichte Aufgabe, denn sie verlangt, dass zu akzeptieren, was Boden und Rebe geben können, es bedeutet, dass man achtsam arbeiten muss, um Gleichgewicht, Harmonie und typische Anmut dieser Weine voll auszudrücken. Gefälligkeit, schlanke Beschaffenheit, moderate Körper und samtige, mit Würze gepaarte Weichheit machen den Valdobbiadene DOCG zu einem faszinierenden Wein. Harmonisch und anmutig lädt dieser Wein uns zum Trinken ein – und meines Erachtens liegt der kultivierte Anspruch beim Trinken darin, es mit Freude zu tun. Beim Valdobbiadene DOCG sollte man dabei immer darauf achten, ob rücksichtsvoll mit den ursprünglichen Eigenschaften der Frucht umgegangen wurde.

Bei der Herstellung von Valdobbiadene DOCG sollte man sich immer das ehrgeizige Ziel setzen, die Typizität und das Terroir der von uns erwählten Trauben voll auszudrücken, ohne etwas hinzuzufügen oder wegzunehmen. Gewissenhaft einer Methode folgen, die darauf abzielt, die Identität der Ausgangsfrucht zu erhalten, ist meiner Meinung nach der einzige Weg, um das Gleichgewicht und die natürliche Harmonie entstehen zu lassen, die jeder Wein haben sollte.

Loris Dall'Acqua
Oenologe 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 oggi 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 enologica d'Italia.

ACCOMPAGNA IN OGNI OCCASIONE

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

- **L'Extra Brut**, il più secco (da 0 a 6 g/l)
- **Il Brut**, 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 von A bis Z

AUTOKLAV Druckdichter Behälter, in dem der Grundwein die zweite Gärung durchläuft. Bei dieser Gärung entstehen die Gasbläschen, die den Spumante auszeichnen.

CARTIZZE Das Cru-Gebiet dieser Bezeichnung - mit einer perfekten Kombination aus mildem Mikroklima und abwechslungsreichen, sehr alten Böden. Die klassische Auslegung ist dabei der Typ "Dry".

CUVÉE Ein aus verschiedenen Grundweinen zusammengesetzter Wein.

DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita - kontrollierte und garantierter Ursprungsbezeichnung - die Spitze der Qualitätspyramide des italienischen Weins, mit den strengsten Kontrollen, den „historischen“ Weinsorten vorbehalten.

GRUNDWEIN Bei der Erstgärung entstandener Wein. Aus dem Grundwein wird durch natürliche Zweitgärung Schaumwein.

MILLESIMATO - Jahrgangswein, aus den Trauben einer bestimmten Jahrgangsele hergestellter Wein.

PERLAGE Die bei der natürlichen Zweitgärung entstehenden feinen Bläschen, die sich beim Einschenken des Weins im Glas zeigen.

RESTZUCKER Der nach der natürlichen Zweitgärung verbleibende Rest an Zucker (ausgedrückt in Gramm pro Liter).

SCHAUMBILDUNG Der Vorgang, bei der durch die Zweitgärung Gasperlen entstehen.

DIE HÄUFIGSTEN FLASCHENFORMATE Valdobbiadene DOCG



EIN HANDGEMACHTER WEIN

Der Valdobbiadene DOCG entsteht in einem kleinen Hügelgebiet zwischen den Orten Conegliano und Valdobbiadene, hier gibt ideale Bedingungen für ein bestmögliches Ergebnis bei seinem Anbau. Der Valdobbiadene DOCG ist die Synthese aus der Kombination von Bodenvielfalt, mildem Klima und menschlichem Wissen, mit einer Handfertigkeit, die über die Generationen hinaus weitergereicht wird. Nur so ist es möglich, die steilen, mit Weinbergen überzogenen Hänge der Hügel zu bearbeiten, eine spektakuläre Landschaft, die heute zum UNESCO Weltkulturerbe gehört.

EIN GEBIET MACHT DEN UNTERSCHIED

Das Anbaugebiet liegt im Nordosten Italiens, zwischen Venedig und den Dolomiten. Die zwischen den Orten Conegliano und Valdobbiadene liegende Anbaufläche ist auf 15 Gemeinden in den Hügeln begrenzt. Das Territorium ist das erste Element für die "superiorità", die Überlegenheit des Valdobbiadene DOCG, zu dem sich eine lange Kultur der Versekzung gesellt, die hier 1876 mit der Gründung in Conegliano der ersten Schule für Önologie Italiens begann.

PASST ZU JEDER GELEGENHEIT

Den Valdobbiadene DOCG gibt es in drei Versionen, die sich durch ihren Restzucker unterscheiden:

- **Extra Brut**, die trockenste Auslegung (von 0 bis 6 g/l)
- **Brut**, trocken (von 0 bis 12 g/l)
- **Extra dry**, die traditionellste Version (von 12 bis 17 g/l)
- **Dry**, die rundeste Variante (von 17 bis 32 g/l)

In der Gemeinde Valdobbiadene wird in einer kleinen Unterzone von nur 107 Hektar Valdobbiadene Superiore di Cartizze produziert, der herausragendste Ausdruck dieser Weinbezeichnung.

EINE FRAGE DES ETIKETTS

Einen Valdobbiadene DOCG erkennt man am Etikett, wesentlich ist dabei die Angabe des Gebiets "Valdobbiadene", außerdem trägt jede Flasche die vom Staat für DOCG-Weine ausgegebene Banderole, die dank einer Identifikationsnummer einzigartig ist.

GENIESSEN UND LAGERN

Duft und Frische - die Haupteigenschaften des Valdobbiadene DOCG - geben im Jahr nach der Lese ihr Bestes. In den darauffolgenden Jahren entwickeln sich seine fruchtig-blumigen Aromen dann zu reiferen und weinigeren. Die Flaschen müssen trocken und kühl gelagert werden, fern von Licht- und Wärmequellen. Gereicht wird er mit einer Temperatur von 6 bis 8 °C, in weiten Tulengläsern (von Flûte und Sektschale wird abgeraten).

PERCHÉ SOLO “VALDOBBIADENE DOCG”

Le colline che si estendono tra Valdobbiadene e Conegliano, da più di ottocento anni, ospitano la coltivazione della vite. La storia di un vino, soprattutto se di origine antica, è intimamente legata non solo alla terra che lo produce, ma anche agli uomini e alle donne che con esso sono cresciuti.

Terra, clima, vino, usi, costumi, tradizioni: questo, nel suo insieme, è il vero significato di “terroir”. Le colline di Valdobbiadene e Conegliano sono state aggraziate dal lavoro modellante dell'uomo, che nel corso dei secoli ha saputo disegnare la tessitura di un paesaggio incantato.

Sono colline dall'aspetto leggiadro da cui si ottengono vini gentili. Una storia secolare che improvvisamente, nel recente 2009, ha ricevuto uno scossone, per una scelta esclusivamente di politica economica prosecco non è più la vite che da ottocento anni ha trovato dimora ideale su queste colline, ma è diventata una denominazione estesa su nove province tra Veneto e Friuli.

Territori privi di storia, dove la coltivazione della vite non è tramandata di generazione in generazione dalla sapienza dei vecchi, ma ha assunto una visione principalmente industriale.

Tutto ciò ha generato una situazione caotica, dove la semplice distinzione tra “prosecco” (vino prodotto nei territori creati nel recente 2009) e “prosecco superiore” (vino prodotto nelle colline storiche di Valdobbiadene e Conegliano) non è sufficiente per trasmettere una precisa identità.

Oggi la parola prosecco è diventata generalizzante, con il rischio reale di banalizzare e cancellare la secolare storia e vocazione delle colline di Valdobbiadene e Conegliano.

Per questo riteniamo che sia fondamentale iniziare una comunicazione diversa, dove l'identità territoriale sia fortemente presente e non confondibile.

Col Vetoraz, dalla vendemmia 2017 ha deciso di togliere la parola prosecco da tutte le etichette e da tutta la comunicazione, utilizzando solo la denominazione “Valdobbiadene DOCG”, essendo questa l'unica e vera identità territoriale.

DESHALB NUR “VALDOBBIADENE DOCG”

In der sich zwischen Valdobbiadene und Conegliano hinziehenden Hügellandschaft werden seit mehr als achthundert Jahren Reben angebaut. Die Geschichte eines Weins ist nicht nur eng mit dem Boden, auf dem er wächst, verbunden, sondern auch mit den Männern und Frauen, die mit ihm aufgewachsen sind - besonders dann, wenn er antiken Ursprungs ist. oden, Klima, Wein, Traditionen, Sitten und Gebräuche: all dies macht zusammen die wahre Bedeutung von “Terroir” aus. Die formende Arbeit des Menschen hat die Hügel von Valdobbiadene Conegliano noch anmutiger werden lassen, im Laufe der Jahrhunderte hat er hier eine bezaubernde Landschaft erschaffen. Lieblich anzusehende Hügel, auf denen liebenswürdige Weine entstehen. Im Jahr 2009, also vor noch nicht allzu langer Zeit, wurde diese uralte Geschichte plötzlich kräftig durchgerüttelt und eine ausschließlich politisch-wirtschaftlich begründete Entscheidung hat dazu geführt, dass “Prosecco” jetzt nicht mehr allein für die Rebsorte steht, die seit achthundert Jahren auf diesen Hügeln ihr ideales Habitat gefunden hat, jetzt ist dieser Begriff zur Herkunftsbezeichnung für neun zu Venetien und dem Friaul gehörende Provinzen geworden. Dabei handelt es sich um Gebiete ohne eine besondere Geschichte, hier wird das Wissen der Alten im Weinbau nicht schon seit Generationen weitergegeben, hier hat er eine rein industrielle Ausrichtung. Entstanden ist dabei eine unübersichtliche Situation, in der die einfache Unterscheidung von “Prosecco” (aus den erst 2009 eingeführten Produktionsgebieten) und “Prosecco superiore” (von den historischen Hügeln zwischen Valdobbiadene und Conegliano stammender Wein) deren wahre Identität nicht ausreichend vermittelt. Heute verallgemeinert der Ausdruck “Prosecco”, wir riskieren, dass die jahrhundertealte Geschichte und die Berufung zum Weinbau der Hügel von Valdobbiadene und Conegliano verflacht, ja sogar ausgelöscht werden. Wir meinen deshalb, dass eine andere Kommunikation notwendig ist, mit der die territoriale Identität bestärkt und unverwechselbar dargestellt wird. Col Vetoraz hat sich deshalb seit der Lese 2017 dazu entschlossen, den Begriff “Prosecco” nicht mehr auf den Etiketten zu verwenden und ihn aus der gesamten Kommunikation zu verbannen und nur die Bezeichnung “Valdobbiadene DOCG” zu verwenden, als Ausdruck der einzigen und wahrhaftig territorialen Identität.





progetto: admp.it · foto: arcangelo piai



2024 - REV 0 - IT / DE

Col Vetoraz Spumanti S.p.A.

Strada delle Treiese, 1

31049 S. Stefano di Valdobbiadene (TV) Italy

Tel. +39.0423.975291

Fax +39.0423.975571

info@colvetoraz.it

www.colvetoraz.it