Col Vetoraz

VALDOBBIADENE

“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
enologo in Valdobbiadene

Col Vetoraz lies on top of the hill of the same name in Santo Stefano di Valdobbiadene. We are in the highest part of the famous denomination of Cartizze, at almost 400 metres above sea level, with a view of the entire zone, delimited to the east by the hamlet of Fol and to the west by that of Sacol.

The Miotto family settled at Col Vetoraz in 1838 and immediately started growing vines (for what are now Valdobbiadene DOCG and Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG).

In 1993, Francesco, a direct descendant of the Miotto family, together with Paolo De Bortoli and myself, founded the current Col Vetoraz company, creating a varied and mutually stimulating team. In recent years, the growth in experience of Col Vetoraz has been obvious, and we think we have now reached a good starting point for us too to be able to contribute to the identity, enhancement and promotion of our wonderful region.

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 area that produces Valdobbiadene DOCG and Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG lies in the midst of the hills of Valdobbiadene; the mountains that overlook them shelter the area from the north winds and give the zone the appearance of an immense amphitheatre.

The geological structure of the soil and its deep stratification, produced by ancient seas, provide the terroir for these "gentle" wines.

I nostri vini

Our Wines

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.

It comes from hillside vineyards with ideal exposure in the high-qualityValdobbiadene zone. It is a completely dry wine, but still silky and rounded, with hints of fruit and flowers.

Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine *Zone of origin*	Valdobbiadene
Vitigno *Variety*	Glera
Forma di allevamento *Training system*	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" *"Valdobbiadene Method" modified double-arched cane*
Epoca di vendemmia *Harvest period*	15-30 Settembre *15-30 September*
Uva per ha max *Maximum yield per ha*	135 Q.li/HA *13,500 kilos/ha*
Vinificazione *Vinification*	In bianco con pressatura soffice *Without the skins; soft pressing*
Fermentazione primaria *First fermentation*	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *Static settling and temperature-controlled fermentation*
Presa di spuma *Prise de mousse*	30 - 40 giorni *30 - 40 days*
Affinamento *Maturation*	1 - 3 mesi *1 - 3 months*
Metodo di spumantizzazione *Sparkling winemaking method*	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" *Refermentation in large, pressurized tanks ("Charmat Method")*

Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

Alcohol - *Alcohol*	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - *Residual sugar*	Zero

Caratteristiche organolettiche - Tasting notes

Perlage	Fine e persistente - *Fine and persistent*
Spuma - *Mousse*	Cremosa - *Creamy*
Profumo - *Bouquet*	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - *Scents of roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples*
Gusto - *Taste*	Assolutamente secco, ma ugulamente vellutato e rotondo *Completely dry, but still silky and rounded*

Abbinamento - Food pairing

È un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie e crostacei
Excellent as an aperitif, and perfect for accompanying seafood and shellfish

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *The bottles should be kept upright in a cool, dark place with constant humidity*

Come indicare sulla carta dei vini - What to call it on a wine list

Valdobbiadene DOCG Extra Brut Cuvée 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.

This is obtained from selected grapes from 5 vineyards.
It is a Valdobbiadene DOCG Extra Brut which,
despite its residual sugar of only 5 grams/litre, still has a rounded taste.

Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine *Zone of origin*	Valdobbiadene
Vitigno *Variety*	Glera
Forma di allevamento *Training system*	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" *"Valdobbiadene Method" modified double-arched cane*
Epoca di vendemmia *Harvest period*	15-30 Settembre *15-30 September*
Uva per ha max *Maximum yield per ha*	135 Q.li/HA *13,500 kilos/ha*
Vinificazione *Vinification*	In bianco con pressatura soffice *Without the skins; soft pressing*
Fermentazione primaria *First fermentation*	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *Static settling and temperature-controlled fermentation*
Presa di spuma *Prise de mousse*	30 - 40 giorni *30 - 40 days*
Affinamento *Maturation*	1 - 3 mesi *1 - 3 months*
Metodo di spumantizzazione *Sparkling winemaking method*	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" *Refermentation in large, pressurized tanks ("Charmat Method")*

Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

Alcohol - *Alcohol*	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - *Residual sugar*	5 g/L

Caratteristiche organolettiche - Tasting notes

Perlage	Fine e persistente - *Fine and persistent*
Spuma - *Mousse*	Cremosa - *Creamy*
Profumo - *Bouquet*	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - *Scents of roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples*
Gusto - *Taste*	Secco, ma con espressioni rotonde *Dry, but rounded*

Abbinamento - Food pairing

È un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie, crostacei e pesci pregiati
Excellent as an aperitif, and perfect for accompanying seafood, shellfish and refined fish dishes

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante,
lontano dalla luce - *The bottles should be kept upright in a cool, dark place with constant humidity*

Come indicare sulla carta dei vini - What to call it on a 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 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.

Made from grapes grown in the high hills facing east, where
they attain the ideal ripeness for producing this sparkling wine.
Its nose is delicate and faintly aromatic.
Dry, intense and very harmonious on the palate.

Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine *Zone of origin*	Valdobbiadene
Vitigno *Variety*	Glera
Forma di allevamento *Training system*	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" *"Valdobbiadene Method" modified double-arched cane*
Epoca di vendemmia *Harvest period*	15-30 Settembre *15-30 September*
Uva per ha max *Maximum yield per ha*	135 Q.li/HA *13,500 kilos/ha*
Vinificazione *Vinification*	In bianco con pressatura soffice *Without the skins; soft pressing*
Fermentazione primaria *First fermentation*	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *Static settling and temperature-controlled fermentation*
Presa di spuma *Prise de mousse*	30 - 40 giorni *30 - 40 days*
Affinamento *Maturation*	1 - 3 mesi *1 - 3 months*
Metodo di spumantizzazione *Sparkling winemaking method*	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" *Refermentation in large, pressurized tanks ("Charmat Method")*

Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

Alcohol - *Alcohol*	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - *Residual sugar*	8 g/L

Caratteristiche organolettiche - Tasting notes

Perlage	Fine e persistente - *Fine and persistent*
Spuma - *Mousse*	Cremosa - *Creamy*
Profumo - *Bouquet*	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - *Scents of roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples*
Gusto - *Taste*	Asciutto e sapido - *Dry and tangy*

Abbinamento - Food pairing

È un ottimo aperitivo e si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati
An excellent aperitif, it is also ideal with shellfish and refined fish dishes

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante,
lontano dalla luce - *The bottles should be kept upright in a cool, dark place with constant humidity*

Come indicare sulla carta dei vini - What to call it on a 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 DOCG Extra Dry, con residuo zuccherino di 13g/l, che però nel contempo mantiene linee asciutte.

This is obtained from selected grapes from 13 vineyards.
It is a Valdobbiadene DOCG Extra Dry which, despite its residual sugar of 13 grams/litre, still has a fairly dry taste.

Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine *Zone of origin*	Valdobbiadene
Vitigno *Variety*	Glera
Forma di allevamento *Training system*	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" *"Valdobbiadene Method" modified double-arched cane*
Epoca di vendemmia *Harvest period*	15-30 Settembre *15-30 September*
Uva per ha max *Maximum yield per ha*	135 Q.li/HA *13,500 kilos/ha*
Vinificazione *Vinification*	In bianco con pressatura soffice *Without the skins; soft pressing*
Fermentazione primaria *First fermentation*	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *Static settling and temperature-controlled fermentation*
Presa di spuma *Prise de mousse*	30 - 40 giorni *30 - 40 days*
Affinamento *Maturation*	1 - 3 mesi *1 - 3 months*
Metodo di spumantizzazione *Sparkling winemaking method*	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" *Refermentation in large, pressurized tanks ("Charmat Method")*

Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

Alcohol - *Alcohol*	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - *Residual sugar*	13 g/L

Caratteristiche organolettiche - Tasting notes

Perlage	Fine e persistente - *Fine and persistent*
Spuma - *Mousse*	Cremosa - *Creamy*
Profumo - *Bouquet*	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - *Scents of roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples*
Gusto - *Taste*	Dalle linee asciutte e armoniose *Dry and harmonious*

Abbinamento - Food pairing

È un ottimo aperitivo, ideale per accompagnare primi piatti di pesce o di verdura
Excellent as an aperitif, and ideal with fish- or vegetable-based pasta or rice dishes

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *The bottles should be kept upright in a cool, dark place with constant humidity*

Come indicare sulla carta dei vini - What to call it on a wine list

Valdobbiadene DOCG 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.

It comes from the steep hills of the top-quality Valdobbiadene area. Its nose is delicately fruity, and its flavour elegant and well-balanced: highly appealing.

Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine *Zone of origin*	Valdobbiadene
Vitigno *Variety*	Glera
Forma di allevamento *Training system*	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" *"Valdobbiadene Method" modified double-arched cane*
Epoca di vendemmia *Harvest period*	15-30 Settembre *15-30 September*
Uva per ha max *Maximum yield per ha*	135 Q.li/HA *13,500 kilos/ha*
Vinificazione *Vinification*	In bianco con pressatura soffice *Without the skins; soft pressing*
Fermentazione primaria *First fermentation*	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *Static settling and temperature-controlled fermentation*
Presa di spuma *Prise de mousse*	30 - 40 giorni *30 - 40 days*
Affinamento *Maturation*	1 - 3 mesi *1 - 3 months*
Metodo di spumantizzazione *Sparkling winemaking method*	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" *Refermentation in large, pressurized tanks ("Charmat Method")*

Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

Alcohol - *Alcohol*	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - *Residual sugar*	16 g/L

Caratteristiche organolettiche - Tasting notes

Perlage	Fine e persistente - *Fine and persistent*
Spuma - *Mousse*	Cremosa - *Creamy*
Profumo - *Bouquet*	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - *Scents of roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples*
Gusto - *Taste*	Armonioso e delicato, sapido e leggermente aromatico *Harmonious and delicate, tangy and faintly fruity*

Abbinamento - Food pairing

È un allegro compagno conversando con gli amici, è un ottimo aperitivo e ideale abbinamento con pranzi delicati e raffinati - *It makes a cheerful accompaniment for meetings with friends; it is an excellent aperitif and a perfect match for delicately flavoured, refined dishes*

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *The bottles should be kept upright in a cool, dark place with constant humidity*

Come indicare sulla carta dei vini - What to call it on a 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.

It comes from the hillside vineyards with ideal exposure
in the top-quality Valdobbiadene area.
The wine is elegant, intense and fruity, with floral hints.
It is fruity and rounded on the palate.

Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine *Zone of origin*	Valdobbiadene
Vitigno *Variety*	Glera
Forma di allevamento *Training system*	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" *"Valdobbiadene Method" modified double-arched cane*
Epoca di vendemmia *Harvest period*	15-30 Settembre *15-30 September*
Uva per ha max *Maximum yield per ha*	135 Q.li/HA *13,500 kilos/ha*
Vinificazione *Vinification*	In bianco con pressatura soffice *Without the skins; soft pressing*
Fermentazione primaria *First fermentation*	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *Static settling and temperature-controlled fermentation*
Presa di spuma *Prise de mousse*	30 - 40 giorni *30 - 40 days*
Affinamento *Maturation*	1 - 3 mesi *1 - 3 months*
Metodo di spumantizzazione *Sparkling winemaking method*	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" *Refermentation in large, pressurized tanks ("Charmat Method")*

Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

Alcohol - *Alcohol*	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - *Residual sugar*	24 g/L

Caratteristiche organolettiche - Tasting notes

Perlage	Fine e persistente - *Fine and persistent*
Spuma - *Mousse*	Cremosa - *Creamy*
Profumo - *Bouquet*	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - *SScents of roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples*
Gusto - *Taste*	Elegante, aromatico e di struttura rotonda *Elegant, fruity and rounded*

Abbinamento - Food pairing

Protagonista ideale di brindisi e festeggiamenti, adatto ad ogni momento della giornata
Ideal for celebrations and parties, and perfect at any time of day

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante,
lontano dalla luce - *The bottles should be kept upright in a cool, dark place with constant humidity*

Come indicare sulla carta dei vini - What to call it on a wine list

Valdobbiadene DOCG 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
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.

It comes from the hills of Col Vetoraz in the higher part
of the famous Cartizze zone. Its nose is intense yet refined,
with notes of flowers and ripe fruits. Its flavour is silky,
full-bodied and moderately fruity.

Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine *Zone of origin*	Valdobbiadene
Vitigno *Variety*	Glera
Forma di allevamento *Training system*	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" *"Valdobbiadene Method" modified double-arched cane*
Epoca di vendemmia *Harvest period*	15-30 Settembre *15-30 September*
Uva per ha max *Maximum yield per ha*	120 Q.li/HA *12,000 kilos/ha*
Vinificazione *Vinification*	In bianco con pressatura soffice *Without the skins; soft pressing*
Fermentazione primaria *First fermentation*	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *Static settling and temperature-controlled fermentation*
Presa di spuma *Prise de mousse*	30 - 40 giorni *30 - 40 days*
Affinamento *Maturation*	1 - 3 mesi *1 - 3 months*
Metodo di spumantizzazione *Sparkling winemaking method*	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" *Refermentation in large, pressurized tanks ("Charmat Method")*

Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

Alcohol - *Alcohol*	11,5% Vol.
Residuo zuccherino - *Residual sugar*	24 g/L

Caratteristiche organolettiche - Tasting notes

Perlage	Fine e persistente - *Fine and persistent*
Spuma - *Mousse*	Cremosa - *Creamy*
Profumo - *Bouquet*	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - *Scents of roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples*
Gusto - *Taste*	Vellutato, con una aromaticità elegante e avvolgente *Silky, with an elegant, mouth-filling fruitiness*

Abbinamento - Food pairing

Accompagna con grazia la chiusura di un pasto pregiato, è ideale per ricordare momenti importanti, è perfetto abbinato alla nostra tradizionale sopressa - *Ideal at the end of a delicious meal, or for celebrating special occasions. It is also perfect with our traditional "sopressa"*

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *The bottles should be kept upright in a cool, dark place with constant humidity*

Come indicare sulla carta dei vini - What to call it on a 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.

It comes from the high, sunny hillsides of Tresiese,
near Valdobbiadene. Its nose is fragrant, and its flavour is fruity,
yet dry and very tangy.

Bottle 0,75 cl

Scheda tecnica - Technical information

Zona di origine *Zone of origin*	Valdobbiadene
Vitigno *Variety*	Glera
Forma di allevamento *Training system*	Cappuccina modificata "Metodo Valdobbiadene" *"Valdobbiadene Method" modified double-arched cane*
Epoca di vendemmia *Harvest period*	15-30 Settembre *15-30 September*
Uva per ha max *Maximum yield per ha*	135 Q.li/HA *13,500 kilos/ha*
Vinificazione *Vinification*	In bianco con pressatura soffice *Without the skins; soft pressing*
Fermentazione primaria *First fermentation*	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *Static settling and temperature-controlled fermentation*
Affinamento *Maturation*	1 - 3 mesi *1 - 3 months*

Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

Alcohol - *Alcohol*	11% Vol.
Residuo zuccherino - *Residual sugar*	4 g/L

Caratteristiche organolettiche - Tasting notes

Profumo - *Bouquet*	All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela - *Scents of roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples*
Gusto - *Taste*	Gusto asciutto, leggermente aromatico e grande sapidità *Dry, slightly fruity, and extraordinarily tangy*

Abbinamento - Food pairing

Accompagna con eleganza minestre e zuppe raffinate, pesce pregiato, carni bianche e formaggi delicati - *An elegant matching for refined soups and fish dishes, white meats and delicately flavoured cheeses*

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *The bottles should be kept upright in a cool, dark place with constant humidity*

Come indicare sulla carta dei vini - What to call it on a 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. É 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 from Pinot Noir grapes, vinified as a rosé.
It is a sparkling wine obtained by a long, slow fermentation and subsequent maturation on its lees for a period of twelve months. Its elegant bouquet displays hints of wild berries and a refined yeastiness. Dry, harmonious and long on the palate.

Scheda tecnica - Technical information

Vitigno *Variety*	Pinot Nero *Pinot Noir*
Forma di allevamento *Training system*	Cordone speronato *Cordon Spur*
Epoca di vendemmia *Harvest period*	20 Settembre / 30 Settembre *20 September / 30 September*
Uva per ha max *Maximum yield per ha*	90 Q.li/HA 9,000 kilos/ha
Vinificazione *Vinification*	In rosa con pressatura soffice *Brief skin contact; soft pressing*
Fermentazione primaria *First fermentation*	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - *Static settling and temperature-controlled fermentation*
Presa di spuma *Prise de mousse*	60 giorni *60 days*
Affinamento *Maturation*	12 lune *12 "moons" (months)*
Metodo di spumantizzazione *Sparkling winemaking method*	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" *Refermentation in large, pressurized tanks ("Charmat Method")*

Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

Alcohol - *Alcohol*	12,5% Vol.
Residuo zuccherino - *Residual sugar*	4 g/L

Caratteristiche organolettiche - Tasting notes

Perlage	Fine e persistente - *Fine and persistent*
Spuma - *Mousse*	Cremosa - *Creamy*
Profumo - *Bouquet*	Elegante con sentori di pane, lievito maturo *Elegant, with scents of freshly baked bread and a refined yeastiness*
Gusto - *Taste*	Asciutto, armonico e di buona lunghezza *Dry, harmonious and persistent*

Abbinamento - Food pairing

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti di pesce crudo, primi e secondi piatti a base di pesce - *Excellent as an aperitif, it also goes well with raw fish, and with fish dishes in general*

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *The bottles should be kept upright in a cool, dark place with constant humidity*

Come indicare sulla carta dei vini - What to call it on a 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.

A grappa obtained from a blend of two distillates of Glera pomace. One is produced with a batch distillation in a steam-heated alembic and the other in a small continuous still, with a small addition of a liquid made from an infusion of Glera grapes.

Alcohol - Alcohol: 40,0% Vol.

Bottle 0,50 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 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 Valdobbiadenese 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 dì 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 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

History

Valdobbiadene DOCG has been made for a very long time in the area near Treviso, and more precisely in the hills that stretch between Valdobbiadene and 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 time, have marked the life of the successive generations that have inhabited its production area. The production of Valdobbiadene DOCG has in fact significantly influenced the habits, the customs, the traditions and the economy of the local communities in the hilly area between Valdobbiadene and Conegliano for more than ten centuries.

The origin of grape growing in Valdobbiadene is indeed ancient, dating back even prior to the Roman colonization in the 2nd century BC, as revealed in the famous verses by Virgil describing this area, where “the flexing vines weave light shadows”. Very little is known about the varieties present in these hills during Roman times; however, there are historical references to the wine of this area. According to some researchers, the same grapes were used to make the celebrated Pucino wine, with which the Empress Livia, wife of Augustus, credited her longevity. She described it thus: “No other wine is better for medicinal purposes”. Pliny the Elder, too, in his review of the principal wines known in Imperial Rome, described Pucino as one of the great wines served at the tables of Roman dignitaries, and as having the gift of making those who drank it live longer.

Towards the end of the Roman era, San Venanzio Fortunato, the Bishop of Poitiers (535 - 603), referred to his place of origin by saying: “Terra duplavensis, where the vine flourishes eternally, beneath the mountains with their naked peaks”. And in the same period, the area of Valdobbiadene and Conegliano was described thus: “These hills yield excellent fruits, perfect oil, and precious wines that are worthy of the finest princes of Germany”; “the lands of Conegliano, Valmarino and Collalto produce excellent wheat and outstanding wine, and the best of all is that of Valdobbiadene”.

The period of maximum splendour for the vines and 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 appreciated the wine made in these hills was, and how it gave rise to a consistent and profitable trade, above all with the Germanic countries and with Venice.

The early 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 vines, and forced farmers to opt for more resistant but less noble grape varieties. As some documents of the time show, the poor quality of the wines made in this period also resulted from the inexperience of the farmers, who started to neglect the vineyards, and to harvest the grapes before they were fully ripe.

This period of decline was followed by one of recovery, which lasted almost until the end of the 18th century. This involved many agricultural and cultural initiatives aimed at reviving the ancient splendour of local viticulture (such as the establishment of the academies), as part of the reforms enacted by the Government of the Republic of Venice. The fall of the Serenissima in 1797 did not, though, 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. They made the following observation: “The grapes grown in the hills of Valdobbiadene and Conegliano are Perera, Peverella, Pignoletta, Verdisa, Marzemina Nera, 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: downy mildew made its first appearance, which together with oidium began to progressively reduce the cultivation of the vine.

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

Further bad luck came towards the turn of the century with the arrival of phylloxera, which destroyed most of the vineyards, followed by the devastation and abandonment caused by the First World War.

In the post-war and post-phylloxera period, it was only the tenacity of the local population that permitted a revival in the cultivation of vines. This renewal process brought about a profound transformation in local wine production, which started taking on the characteristics we know today. This marked the beginning of an era of specialization and selection, with the dominant presence of the Glera 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 carattere 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 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.

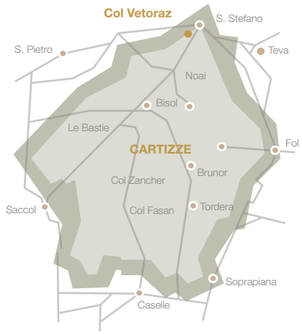
Come già detto, le formazioni terziarie sono le più importanti.

Dove nasce il Valdobbiadene

The origin of Valdobbiadene wine

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

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 molosse 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.

The hills of Conegliano, San Pietro di Feletto and Susegana may be considered the result of alluvial phenomena that began in the Miocene epoch and continued until the Ice Age Their soils are generally heavy, partly ferralitic, and 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, porous soil, with abundant stones. The hills that stretch from Soligo towards Farra di Soligo and Vidor, easily identifiable due to their height and steep slopes, originate from the Pliocene and Pontian eras.

The hills that extend from Serravalle westwards in the direction of Cison di Valmarino and San Pietro di Barbozza are made up of clayey limestone, marl and sandstone from the Miocene era. These are the soils with the most renowned physical and chemical characteristics.

Finally, the hills that from Valdobbiadene descend towards Vidor feature significant geological variations, being made up of alternating morainic deposits, alluvial terraces, and alluvial fans.
This is the land of Valdobbiadene-Conegliano, where the typical bouquet, flavours and harmony of this wine have been produced for centuries. The Valdobbiadene-Conegliano region, with more than 100 companies making spumante, is one of the most important sparkling wine producing areas anywhere in Italy and the world.

The Treviso foothills, and especially the hills that run from Valdobbiadene to Conegliano, have for centuries proven their pedigree for the cultivation of vines. 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 and chemical composition of these soils is ideal for giving the grapes character and bouquet, above all when accompanied by the marked differences between day- and night-time temperatures that are due to the nearby mountains.

This production area includes 15 communes in hilly terrain, where vines are cultivated at altitudes ranging from 50 to 500 metres above sea level. There are approximately 8,000 hectares of vineyards, with an average annual production of around 96,000 tonnes of grapes. Within 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 chemical/physical properties of the soils, and the expositions, gradients, altitudes and microclimates of the various vineyards combine to create the diverse styles of the Valdobbiadene DOCG wines that are produced in this hilly area.

The zone consists of parallel chains of hills that run east to west, lying between the River Piave to the west, and the Meschio river 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 the hills of Valdobbiadene, Combai, Miane, Farra di Soligo, Soligo, Col San Martino and Vidor; the eastern district referred to as the Mandamento di Conegliano and covers the Conegliano, Carpesica, Ogliano, Feletto, Refrontolo, Susegana, Solighetto and Pieve di Soligo hills.

The soils that compose these parallel chains of hills have different geological origins, spanning three eras:

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

As we have already said, the Tertiary formations are the most important.

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 most recognised and popular Charmat - method sparkling wine in the world.

The Charmat method is the ideal system for producing sparkling wines with fruity and floral aromas, as this method respects the original character of the fruit. During the second fermentation of these floral and fruity sparkling wines, the primary objective is to avoid any interference caused by the yeasts used in fermentation and maintain unaltered the distinctive and typical characteristics that derive from the grapes and the terroir.

To preserve, respect and leave the fruit unaltered is undoubtedly not an easy task: it means knowing how to accept what the soil and the vine have provided, and working with sensitivity so as to express the balance, the harmony and the appeal that are typical of these wines. Valdobbiadene DOCG is a wine that is attractive because of its gentleness, its suppleness, its moderate body, its silky smoothness and minerality. It is a harmonious and graceful wine, and one that just begs to be quaffed, because - in my opinion - a really civilized approach to drinking means…drinking with pleasure.
The fundamental aspect of Valdobbiadene DOCG is absolute respect for the original characteristics of the fruit.

That is why, when producing Valdobbiadene DOCG, the ambitious objective we always set ourselves is to express the typical characteristics and the terroir of the grapes that we have selected, without adding or taking anything away: strict adherence to a method aimed at preserving the expressive integrity of the fruit is, I believe, 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 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

from A to Z

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

CARTIZZE This is the "Cru" of the appellation: it results from a perfect combination of the gentle microclimate and the variety of very ancient soils. Its classic interpretation is in the Dry style.

CUVÉE A wine produced by blending together various base wines.

DOCG Controlled and Guaranteed Denomination of Origin. This 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) A wine made from grapes of a specific harvest.

PRISE DE MOUSSE The natural second fermentation that creates the 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 the second fermentation (expressed in grams per litre).

BASE WINE The wine obtained from the first fermentation of the must, which then undergoes a second fermentation in order to become sparkling.

PRINCIPAL BOTTLE SIZE
Valdobbiadene DOCG

A HANDCRAFTED WINE

Valdobbiadene DOCG wine comes from a small hilly area lying between the little towns of Conegliano and Valdobbiadene, where its grapes find the ideal conditions to express themselves to the full. Valdobbiadene DOCG wine is the synthesis of a combination of various soils, a mild climate, and the expertise of people who have handed down the art of handcrafted viticulture from one generation to the next. This is the only way to cultivate these steep hills "embroidered" with vineyards, which create an overall environment so spectacular that it is today a UNESCO World Heritage Site.

A REGION THAT MAKES THE DIFFERENCE

The production area is situated in the northeast of Italy, between Venice and the Dolomites. The region, lying between the little towns of Conegliano and Valdobbiadene, is limited to 15 municipalities in the hills. The zone itself 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 School of Winemaking in Italy.

VALDOBBIADENE DOCG GOES WELL WITH ANY OCCASION

Valdobbiadene DOCG wine is produced in three versions, which are distinguishable by their residual sugar content.

- **Extra Brut**, the driest (0 to 6 g / l)
- **Brut**, dry (0 to 12 g / l)
- **Extra dry**, the most traditional version (12 to 17 g / l).
- **Dry**, the most mellow (17 to 32 g / l).

Cartizze Superiore is produced in a small subzone of only 107 hectares, in the commune of Valdobbiadene, and is the highest quality expression of the appellation.

IT'S ALL ABOUT THE LABEL

In order to recognize Valdobbiadene DOCG, it is important to read the label. A fundamental element is the name of the area itself: "Valdobbiadene". Also, each bottle always has a Governmental seal - compulsory for DOCG wines - which renders that bottle unique thanks to an identification number.

DRINKING AND STORAGE

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

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.

WHY JUST “VALDOBBIADENE D.O.C.G.”?

Vines have been grown in the hills between Valdobbiadene and Conegliano for over eight hundred years.
A wine’s history, especially if its origins are ancient, is intimately linked not only with the land that produces it, but also with the men and women that have grown up with it.
Soil, climate, wine, customs and traditions: these aspects, all together, make up what we refer to as “terroir”.
The hills of Valdobbiadene and Conegliano have been shaped and rendered graceful by man, who has, over the centuries, succeeded in creating an enchanting landscape: they are ethereally beautiful hills, producing exquisitely mellow wines.
As recently as 2009, this centuries-old history suffered a major jolt, thanks to a decision based exclusively on financial motives: Prosecco is no longer the vine that - for eight hundred years - has found an ideal habitat in these hills, but has now become a denomination covering nine Provinces in Veneto and Friuli.
These areas are devoid of tradition: here, cultivating vines has not been passed down from generation to generation thanks to the know-how of the elders, but rather has taken on a primarily industrial role.
This has created a chaotic situation, where the mere distinction between “Prosecco” (the wine produced in the area created in 2009) and “Prosecco Superiore” (that made in the historic hilly zone between Valdobbiadene and Conegliano) is not sufficient in order to convey a precise identity.
Today “Prosecco” has become a generalized term, with a real risk of making banal and cancelling out the age-old history and winemaking vocation of the hills of Valdobbiadene and Conegliano. For this reason, we believe it is fundamental to begin a new, different type of communication, in which the wine’s territorial identity is extremely clear and unmistakable.
Col Vetoraz has therefore, as from the 2017 vintage, decided to remove the word “Prosecco” from all of its labels and in all its communications media, using just the denomination “Valdobbiadene D.O.C.G” - our wines’ true and unique territorial identity.

progetto: admp.it - foto: arcangelo piai

Col Vetoraz
VALDOBBIADENE

2024 - REV 0 - IT / EN

Col Vetoraz Spumanti S.p.A.
Strada delle Treziese, 1
31049 S. Stefano di Valdobbiadene (TV) Italy
Tel. +39.0423.975291
Fax +39.0423.975571
info@colvetoraz.it
www.colvetoraz.it