

Merano Wine**Festival**

9-13 November 2018

Prosecco is a white Italian wine with lively elegance and fruity and floral fragrances. Its story began in a small hilly area in North-East Italy, 50 km from Venice and around 100 from the Dolomites. The Conegliano Valdobbiadene production area covers 15 communes and represents the heart of the world of Prosecco Superiore DOCG. Here, for over three centuries, people have grown the grapes that produce this wine, whose success began with the founding of Italy's first School of Winemaking in 1876. The iconic Conegliano Valdobbiadene is the sparkling wine which, thanks to its informal yet refined character, has created a new style of drink.

Il Prosecco è un vino bianco italiano dalla vitale eleganza e dai profumi fruttati e floreali. La sua storia inizia in una piccola area collinare del Nord Est d'Italia, tra due paesi chiamati Conegliano e Valdobbiadene, a circa 50 km da Venezia e 100 dalle Dolomiti. In questa area storica, formata da 15 comuni, più di tre secoli si coltivano le uve che danno origine allo spumante che oggi si chiama Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, il cui successo inizia con la fondazione della prima Scuola Enologica d'Italia, nel 1876. Attraverso una storia straordinaria, il Conegliano Valdobbiadene ha costruito nel tempo il successo del Prosecco, creando uno Stile Italiano del bere moderno, informale e allegro, apprezzato e amato in tutto il mondo.



Superiore di Cartizze

The golden-hued wine that expresses absolute top quality within the denomination, Superiore di Cartizze comes from a sub-zone that has had its own specific regulations since 1969. It covers just 107 hectares of vineyards, in the shape of a pentagon, lying amidst the steepest hillsides of San Pietro di Barbozza, Santo Stefano and Saccol, in the commune of Valdobbiadene. The combination of a mild microclimate and very ancient soils, made up of moraines, sandstone and clays, give these wines unique characteristics.

Vertice qualitativo della denominazione, il Superiore di Cartizze proviene da una sottozona disciplinata fin dal 1969 di soli 107 ettari di vigneto, a forma di pentagono, compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene. Una perfetta combinazione tra microclima dolce e terreni molto antichi, formati da morene, arenarie ed argille, dona a questo spumante caratteristiche uniche.

Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze

01	Bellussi	Cartizze Dry Belcanto
02	Cantina Progettivini	Cartizze Dry PDV8
03	Col Vetoraz	Cartizze Dry
04	De Faveri	Cartizze Dry
05	Drusian	Cartizze Dry
06	Fratelli Gatto Cavalier	Cartizze Dry
07	La Marca	Cartizze Dry
08	Le Bertole	Cartizze Dry
09	Valdo	Cartizze Cuvée Viviana

Rive

The term “Riva” indicates, in the local way of speaking, the slopes of the steep hills that are characteristic of the zone. Rive wines are often obtained from the most precipitous, high-quality vineyards, from grapes grown in a single commune or area thereof, thus underlining the characteristics that a particular terroir gives to the wine. This category of wine highlights the diverse expressions of Conegliano Valdobbiadene.

Il termine “Riva” indica, nella parlata locale, le pendici delle colline scoscese che caratterizzano l’area di Conegliano Valdobbiadene. Il Rive infatti è uno spumante prodotto esclusivamente con uve provenienti dai vigneti collinari, spesso i più ripidi e vocati, di un unico Comune o parte di esso, per esaltare le caratteristiche che il terroir conferisce. Ogni Riva esprime una diversa peculiarità di suolo, esposizione e microclima.

Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Rive

10	Bortolin Angelo	Brut Nature “Angelin Beo” Rive di Guia 2017
11	Col Sandago	Dry Undici Rive di Susegana 2017
12	Frassinelli	Brut Rive di San Pietro di Feletto 2017
13	La Farra	Brut Rive di Farra di Soligo millesimato 2017
14	La Farra	Extra Dry Rive di Farra di Soligo millesimato 2017
15	Masottina	Brut Contrada Granda Rive di Ogliano 2017
16	Mionetto	Brut Rive di Santo Stefano millesimato 2017
17	Resera Alberto	Brut Rive di Rolle 2017
18	Tenuta degli Ultimi	Brut Biancariva Rive di Collalto 2015
19	Val D'Oca	Brut nature Rive di Santo Stefano millesimato 2017
20	Valdo	Brut nature Rive di San Pietro di Barbozza 2017
21	Villa Sandi	Dry Rive di San Pietro di Barbozza millesimato 2017

Conegliano Valdobbiadene

brut

(residual sugar: between 0 and 12 g/l)

Is the most contemporary one, and the one most in line with international tastes. It offers aromas that are rich in citrus-like hints and vegetal notes, along with an attractive crusty bread note, and has a lively vibrancy on both the nose and palate. The fine perlage ensures that the flavour is long, and leaves your mouth feeling fresh. It is ideally with even quite elaborate fish and vegetable based hors d'oeuvres, seafood pasta or rice dishes, oven-baked fish or, as is common in the production zone, throughout a meal.

Incontra il gusto moderno e internazionale. Si caratterizza per profumi ricchi di sentori d'agrumi e di note vegetali, uniti a una bella e viva energia gustativa. Il fine perlage assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato. Si apprezza su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno o, com'è in uso nel territorio di produzione, a tutto pasto.

Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut

22	Bacio della Luna	Brut millesimato 2017
23	Bellussi	Brut millesimato 2017
24	Bortolin Angelo	Brut
25	Cantina Progettivini	Dosaggio Zero
26	Case Bianche	Brut Vigna del Cuc
27	Col Vetoraz	Brut
28	De Faveri	Brut millesimato 2017
29	Drusian	Brut
30	Fratelli Gatto Cavalier	Brut
31	Malibràn	Brut 5 grammi
32	Masottina	Brut
33	Perlage	Brut Canah
34	Sorelle Bronca	Brut
35	Villa Sandi	Brut millesimato 2017

Conegliano Valdobbiadene

extra dry

(residual sugar: between 12 and 17 g/l)

Is the most traditional one, which combines the aromatic qualities of the variety with a tanginess that is enhanced by the bubbles. Its colour is a bright straw yellow, enlivened by the perlage. Fresh and elegant, it has rich scents of fruit (apples and pears), with a hint of citrus fruits that shades into floral tones. The wine is mellow yet dry, thanks to its crisp acidity. Excellent as an aperitif, it is ideal with pulse and seafood soups, pasta with delicately-flavoured meat sauces, fresh cheeses and white meats, especially poultry.

Il più tradizionale, combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage. Fresco ed elegante, è ricco di profumi di frutta, mela, pera, con un sentore d'agrumi che sfumano nel floreale. Il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad un'acidità vivace. Ottimo come aperitivo, è ideale su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche, soprattutto pollame.

Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Extra Dry

36	Frassinelli	Extra Dry
37	La Marca	Extra Dry Millage
38	Le Bertole	Extra Dry
39	Mionetto	Extra Dry
40	Santantoni	Extra Dry Costa Sengelle
41	Scandolera	Extra Dry Vigneti del Fait
42	Tenuta degli Ultimi	Extra Dry Sanguefreddo
43	Val d'oca	Extra Dry Jos
44	Valdellövo	Extra Dry Annozero 2017



Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876