

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

1969
2019

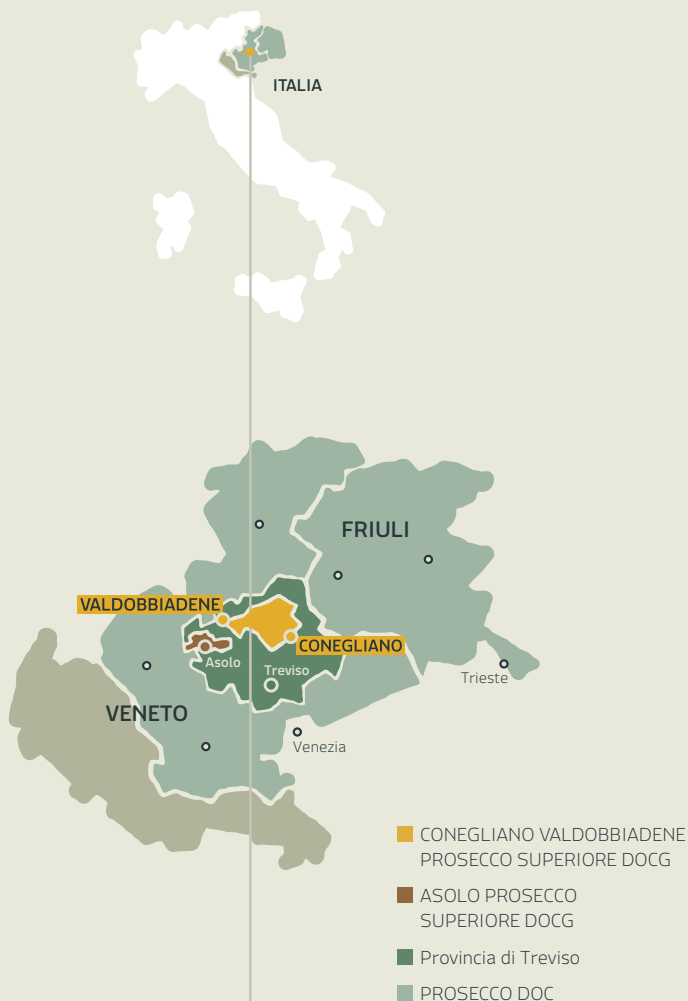
50 years of Protection
Three centuries of Heritage

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

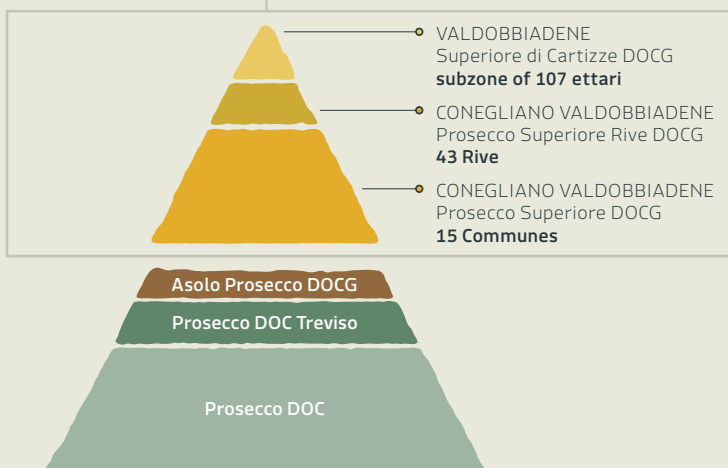
“wine list”



Il mondo del Prosecco /The world of Prosecco



La Piramide Qualitativa /The Quality Pyramid



Merano Wine**Festival**

8-12 November 2019

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 D.O.C.G. 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 D.O.C.G., 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	Canevel	Cartizze Dry
02	Cantina Progettivini	Cartizze Dry PDV8
03	Col Vettoraz	Cartizze Dry
04	Colesel	Cartizze Brut
05	Drusian	Cartizze Dry
06	Duca di Dolle	Cartizze Zero
07	Fratelli Gatto Cavalier	Cartizze Dry
08	Le Bertole	Cartizze Dry
09	Mionetto	Cartizze Dry Luxury Collection
10	Vigna Sancel	Cartizze Dry
11	Villa Sandi	Cartizze Brut La Rivetta

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

- 12 **Bepin de Eto**
Brut Rive di Rua 2018
- 13 **Bortolin Angelo**
Brut nature Angelin Beo Rive di Guia 2018
- 14 **Bottega**
Dry Il Vino Dei Poeti Rive di Farra di Soligo 2018
- 15 **Colvendrà**
Brut Bepi Sec Rive di Refrontolo 2018
- 16 **Conte Collalto**
Brut Isabella Rive di Collalto 2018
- 17 **Le Manzane**
Brut Springo Blue Rive di Formeniga 2018
- 18 **Le Manzane**
Dry Springo Rive di Manzana 2018
- 19 **Masottina**
Brut Contrada Granda Rive di ogliano 2018
- 20 **Tenuta degli Ultimi**
Brut Biancariva Rive di Collalto 2016
- 21 **Trevisiol**
Brut Rive di Ogliano 2017
- 22 **Val d’oca**
Brut Rive di San Pietro di Barbozza 2018
- 23 **Val d’oca**
Brut nature Rive di Santo Stefano 2018
- 24 **Valdo**
Brut nature Rive di San Pietro di Barbozza millesimato 2018
- 25 **Zardetto**
Brut Tre Venti Rive di Ogliano 2018

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-backed 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

26	Canevel	Dosaggio zero Vigneto del Faè
27	Cantina Progettivini	Dosaggio zero
28	Andrea da Ponte	Brut Don Giovanni da Ponte
29	Bepin de Eto	Brut millesimato 2018
30	Bortolin Angelo	Brut
31	Col Sandago	Brut Vigna del Cuc
32	Col Vitoraz	Brut
33	Colesel	Brut nature Quota 430 Tridik millesimato 2018
34	Colvendrà	Brut Gran Brut
35	Conte Collalto	Brut Nature Ponte Rosso millesimato 2018
36	Drusian	Brut
37	Duca di Dolle	Brut Brt
38	Fratelli Gatto Cavalier	Brut
39	Gli Allori	Brut Le Tose
40	Malibràn	Brut 5 Grammi
41	Tenuta Torre Zecchei	Brut
42	Valdo	Brut Valdo Numero 10 Metodo Classico
43	Villa Sandi	Brut millesimato 2018
44	Zardetto	Brut Cavalier bio

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

45	Mionetto	Extra Dry Luxury Collection
46	Tenuta degli Ultimi	Extra Dry Sanguefreddo
47	Le Bertole	Extra Dry
48	Casa Terriera	Extra Dry
49	Vigna Sancel	Extra Dry
50	Furlan	Extra Dry millesimato 2018
51	Bottega	Extra Dry Il Vino Dei Poeti
52	Trevisiol	Extra Dry
53	Valdellövo	Extra Dry Annozero

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco

Piazza Libertà, 7 - Villa Brandolini, Solighetto - 31053 Pieve di Soligo/Treviso

t/ +39 0438 83028 f/ +39 0438 842700 info@prosecco.it

www.prosecco.it