

*Consorzio di Tutela*



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876

# CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

*dalle Colline Patrimonio dell'Umanità*

*“wine list”*

Merano Wine Festival 2023



# Merano Wine Festival

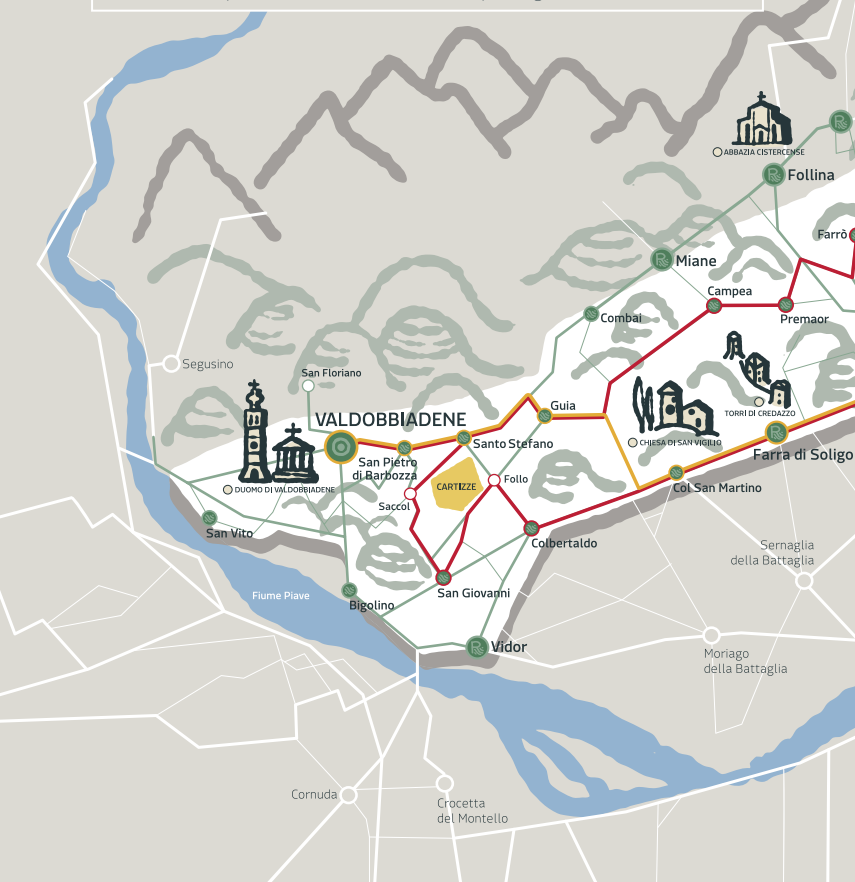
3/7 Novembre 2023

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 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. Questa è un'area storica, formata da 15 comuni, dove si coltivano le uve da più di tre secoli, 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, apprezzato in tutto il mondo.

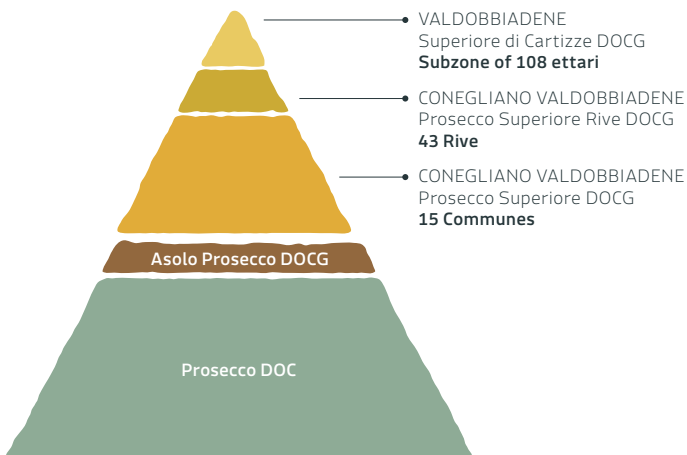
The Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG is a white Italian wine with lively elegance and fruity and floral fragrances. Its story began in a small hilly area in North-East Italy, 50 km from Venice and around 100 from the Dolomites. The Conegliano Valdobbiadene production area covers 15 communes 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.

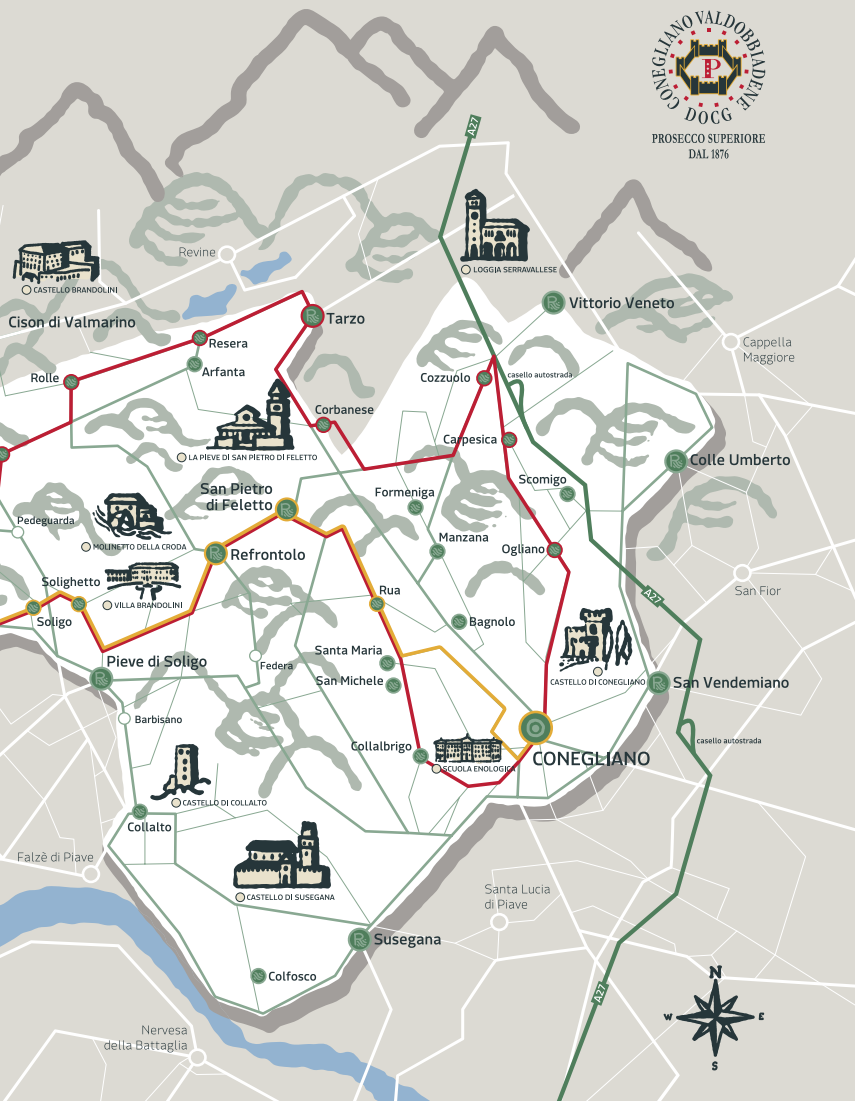
## CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG zona di produzione/production area

- LA STRADA STORICA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
/The historical route of Conegliano Valdobbiadene
- STRADA PANORAMICA  
/Panoramic Road
- COMUNI E FRAZIONI CHE COMPONGONO IL RIVE SPUMANTE  
/Municipalities and Districts where *Rive* sparkling wine is made



### La Piramide della Qualità /The Quality Pyramid

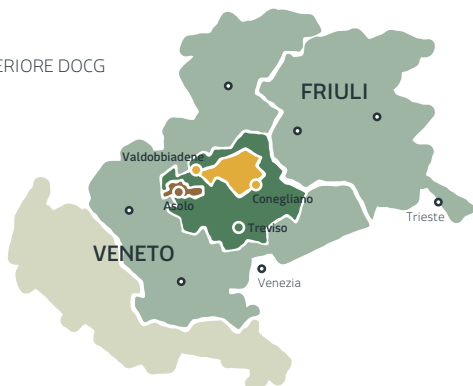




## Il mondo del Prosecco

/The world of Prosecco

- CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.**  
Area di produzione  
Production zone
- ASOLO PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.**  
Area di produzione  
Production zone
- Provincia di Treviso**  
The Province of Treviso
- PROSECCO D.O.C.**  
Area di produzione  
Production zone



## Le selezioni/*the selection*

### • RIVE

Il termine **"Riva"** indica, nella parlata locale, le pendici delle colline scoese 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.**

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.**

### Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

#### — Rive Extra Brut

- 01 **Borgo Antico** – [www.borgoanticovini.com](http://www.borgoanticovini.com)  
Extra Brut Rive di Ogliano 2022
- 02 **Borgoluce** – [www.borgoluce.it](http://www.borgoluce.it)  
Extra Brut Rive di Collalto 2022
- 03 **Bortolin Angelo** – [www.bortolinangelo.it](http://www.bortolinangelo.it)  
Extra Brut "Angelin Beo" Rive di Guia 2022
- 04 **Duca di Dolle** – [www.ducadidolle.it](http://www.ducadidolle.it)  
Extra Brut "XBRT" Rive di Rolle 2021
- 05 **La Farra** – [www.lafarra.it](http://www.lafarra.it)  
Extra Brut Rive di Farra di Soligo 2022
- 06 **Santa Margherita** – [www.santamargherita.com](http://www.santamargherita.com)  
Extra Brut Rive di Refrontolo 2022 bio
- 07 **Tenuta degli Ultimi** – [www.degliultimi.it](http://www.degliultimi.it)  
Extra Brut "Niente" Rive di Collalto 2019
- 08 **Valdo** – [www.valdo.com](http://www.valdo.com)  
Extra Brut Rive di San Pietro di Barbozza 2021

### Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

#### — Rive Brut

- 09 **Colvendra** – [www.colvendra.it](http://www.colvendra.it)  
Brut Rive di Refrontolo millesimato 2022
- 10 **Conte Collalto** – [www.cantine-collalto.it](http://www.cantine-collalto.it)  
Brut "Isabella" Rive di Collalto 2022
- 11 **Fratelli Collavo** – [www.fratellicollavo.com](http://www.fratellicollavo.com)  
Brut "6,0" Rive di Refrontolo 2022
- 12 **Rebuli Angelo** – [www.rebuli.it](http://www.rebuli.it)  
Brut "Fonso Rebuli" Rive di San Pietro di Barbozza 2022
- 13 **Tenuta degli Ultimi** – [www.degliultimi.it](http://www.degliultimi.it)  
Brut "Biancariva" Rive di Collalto 2020

### Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

#### — Rive Extra Dry

- 14 **Rebuli Angelo** – [www.rebuli.it](http://www.rebuli.it)  
Extra Dry "Ieta Rebuli" Rive di Campea 2022
- 15 **Masottina** – [www.masottina.it](http://www.masottina.it)  
Extra Dry "RDO" Rive di Ogliano 2022

## Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

### Rive Dry

- 16 **Bortolin Angelo** – [www.bortolinangelo.it](http://www.bortolinangelo.it)  
Dry “Desiderio” Rive di Guida 2022
- 17 **Colvendra** – [www.colvendra.it](http://www.colvendra.it)  
Dry Rive di Refrontolo millesimato 2022

#### • CARTIZZE

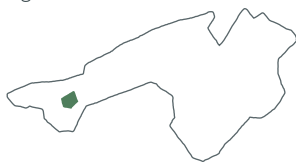
Vertice qualitativo della denominazione, il **Superiore di Cartizze** proviene da una sottozona disciplinata fin dal 1969 di soli **108 ettari** di vigneto, a forma di pentagono, compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene. **Una perfetta combinazione tra microclima dolce e terreni molto antichi, formati da morene, arenarie ed argille, dona a questo spumante caratteristiche uniche.**

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 **108 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.**

## Valdobbiadene D.O.C.G.

### Superiore di Cartizze

- 18 **Fratelli Gatto Cavalier** – [www.fratelligattocavalier.it](http://www.fratelligattocavalier.it)  
Dry
- 19 **Le Bertole** – [www.lebertole.it](http://www.lebertole.it)  
Dry
- 20 **Villa Sandi** – [www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)  
Brut “La Rivetta”



#### • SUI LIEVITI

È il nome del tradizionale Prosecco **“col fondo”**, **la prima versione con le bollicine nata tra queste colline**. I lieviti che danno il nome alla tipologia sono quelli ricaduti sul fondo della bottiglia, all’interno della quale avviene la rifermentazione, secondo l’antico metodo di spumantizzazione che oggi è sempre più ricercato dai consumatori più attratti dai prodotti di nicchia.

The Prosecco **“col fondo”**, semi-sparkling wine which have been stored on their lees in the bottle, **is considered to be the real representatives of the local tradition**. The wine call for a brief re-fermentation in the bottle during the spring, and are meant to be drunk in the summer and autumn following the vintage. It has a characteristic straw-like colour and, on the nose, apart from fruity and floral aromas, one also finds attractive faint yeasty hints.

## Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

### Sui Lieviti

- 21 **Duca di Dolle** – [www.ducadidolle.it](http://www.ducadidolle.it)  
Sui lieviti “BRT” Brut Nature 2021
- 22 **La Farra** – [www.lafarra.it](http://www.lafarra.it)  
Sui lieviti Brut Nature 2021

## Le tipologie/*the types of wine*

### • EXTRA BRUT

Residuo zuccherino/Residual sugar: **0** → **6 g/L**

È la versione più contemporanea, in linea con le tendenze internazionali che vanno verso un gusto sempre più secco. Esalta la vivacità e la fruttuosità delle uve e rende lo spumante deciso e di grande espressività territoriale. Asciutto in bocca, ma di grande intensità, che richiama le sensazioni olfattive. Si accompagna a crudité, ideale per primi di mare e di terra.

**This is the most contemporary version**, in line with worldwide trends that are going towards increasingly dry tastes. Its style highlights the bright fruitiness of the grapes and makes this sparkling wine crisp and a great expression of its terroir. Dry but very intense on the palate, which echoes the sensations on the nose, it goes well with crudités, and is ideal with seafood or mushroom pasta and rice dishes.

### — Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut

- 23 **Conte Collalto** – [www.cantine-collalto.it](http://www.cantine-collalto.it)  
Extra Brut “Ponte Rosso”
- 24 **Le Bertole** – [www.lebertole.it](http://www.lebertole.it)  
Extra Brut “Franco” millesimato 2022
- 25 **Perlage** – [www.perlagewines.com](http://www.perlagewines.com)  
Extra Brut “Tiziano Nardi” Cuvée del Fondatore millesimato 2022 Bio
- 26 **Villa Sandi** – [www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)  
Extra Brut “La Rivetta 120”

---

### • BRUT

Residuo zuccherino/Residual sugar: **0** → **12 g/L**

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.

**This style is in harmony with modern and international tastes.** It has fragrances rich in citrusy aromas and vegetal notes, combined with an appealing vibrancy in the mouth. Its fine perlage ensures a very persistent flavour and cleanliness on the palate. Enjoy it with even quite elaborate fish, vegetable hors d'oeuvres, seafood pasta or rice dishes, baked fish or, as is common in its production area, throughout a meal.

### — Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut

- 27 **Borgo Antico** – [www.borgoanticovini.com](http://www.borgoanticovini.com)  
Brut
- 28 **Borgoluce** – [www.borgoluce.it](http://www.borgoluce.it)  
Brut
- 29 **Ca'di Rajo** – [www.cadirajo.it](http://www.cadirajo.it)  
Brut “Cuvée del Fondatore” millesimato 2022
- 30 **Fratelli Gatto Cavalier** – [www.fratelligattocavalier.it](http://www.fratelligattocavalier.it)  
Brut “Caselle”
- 31 **Santa Margherita** – [www.santamargherita.com](http://www.santamargherita.com)  
Brut “52” Bio
- 32 **Valdo** – [www.valdo.com](http://www.valdo.com)  
Brut “Tenuta Pradase” metodo classico 2020



- 33 **Villa Clementina** – [www.villaclementina.com](http://www.villaclementina.com)  
Brut
- 34 **Viticoltori Ponte** – [www.ponte1948.it](http://www.ponte1948.it)  
Brut
- 

• **EXTRA DRY**                      **Residuo zuccherino/Residual sugar: 12 → 17 g/L**

**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 di 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.

**The most traditional style**, it combines the typical varietal aromas with a tanginess that is enhanced by the bubbles. Its colour is a bright straw, enlivened by the perlage. Fresh and elegant, it displays rich scents of fruit (apples and pears) and a citrusy hint that soften into floral notes. The wine is rounded yet quite dry, thanks to its lively acidity.

Excellent as an aperitif, it is ideal with bean and seafood soups, pasta with delicate meat sauces, fresh cheeses and white meats.

---

— **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.**  
**Extra Dry**

- 35 **Ca' di Rajo** – [www.cadirajo.it](http://www.cadirajo.it)  
Extra Dry millesimato 2022
- 36 **Fratelli Collavo** – [www.fratellicollavo.com](http://www.fratellicollavo.com)  
Extra Dry "Costa Rubana"
- 37 **La Marca** – [www.lamarca.it](http://www.lamarca.it)  
Extra Dry
- 38 **Perlage** – [www.perlagewines.com](http://www.perlagewines.com)  
Extra Dry "Col di Manza" millesimato 2022 Bio
- 39 **Villa Clementina** – [www.villaclementina.com](http://www.villaclementina.com)  
Extra Dry
- 

• **DRY**                                      **Residuo zuccherino/Residual sugar: 17 → 32 g/L**

**Il più antico e oggi meno diffuso**, che esalta il fruttato floreale. Presenta colore giallo paglierino scarico, profumo delicato, fruttato, con sentori di agrumi, pesca bianca e mela verde, e gusto sapido, fresco, morbido al palato, grazie alla sua elegante nota abboccata. Va servito, per mitigarne la dolcezza, molto fresco. Il Dry si adatta agli abbinamenti più particolari, con dolci a pasta secca o con i cibi piccanti della cucina fusion.

**The oldest and today least common style**, which highlights the wine's fruity and floral aromas. It displays a pale straw yellow colour and a delicate fruity fragrance, with hints of citrus fruits, white peaches, green apples and a fresh, tangy yet mellow flavour on the palate, thanks to its elegant sweetish note. In order to moderate this sweetness, it should be served very cool. The Dry is ideal for more particular food combinations, such as dry pastries or the spicy dishes of fusion cuisine.

---

— **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.**  
**Dry**

- 40 **La Marca** – [www.lamarca.it](http://www.lamarca.it)  
Dry "Cuvée"



**Per consultare le schede tecniche dei vini in degustazione**  
To consult the technical data sheets of the wines in the tasting

## I FORMATI DELLE BOTTIGLIE / Bottle sizes

———— Bouteille /0,75 L —————



———— Magnum /1,5 L —————



———— Jèroboam /3 L —————



———— Rèhoboram /4,5 L —————



———— Mathusalem /6 L —————



———— Salmanazar /9 L —————



———— Balthazar /12 L —————



———— Salomon /18 L —————





*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