

SELEZIONE VINI VENETI

27° Concorso
Enologico Regionale

vini premiati

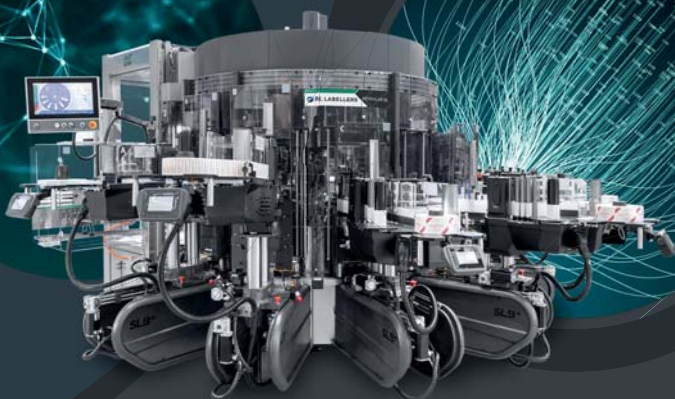


P.E. LABELLERS



XPERIENCE

Digital Ecosystem **AI-based**



Scopri l'ecosistema digitale **P.E. Labellers**, dove l'Intelligenza Artificiale gioca un ruolo chiave.

Ottimizza le performance della tua attività produttiva in cantina.



TELESCOPE

Soluzione di digitalizzazione macchine - AI-Based



PETER

Assistente virtuale AI per un supporto rapido e mirato



OPEN

Soluzione service per ricambi, disegni 3D e documentazione



UNIVERSE

Piattaforma di contenuti marketing e commerciali



Associazione Culturale EnoConegliano ETS

Priori EnoConegliano

enol. Marzio Pol

enol. Remigio Possamai

enol. Roberto Pol

enol. Luciano Vettori

enol. Michele Zanardo

Presidente

Gianangelo Del Longo

Direttivo

Elio Ceschin

Marzio Pol

Luciano Vettori

Stefano Secco

indice premi / awards index

_15

Premi Speciali
Special Awards

_19

Vini Bianchi Tranquilli DOC / DOCG prodotti nel 2024
Still White Wines DOC / DOCG produced in 2024

_49

Vini Bianchi Tranquilli DOC / DOCG prodotti nel 2023 o negli anni precedenti
Still White Wines DOC / DOCG produced in 2023 or previously

_62

Vini Rosati DOC / DOCG
Rosé Wines DOC / DOCG

_65

Vini Rossi Tranquilli DOC / DOCG prodotti nel 2024
Still Red Wines DOC / DOCG produced in 2024

_73

Vini Rossi Tranquilli DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
Still Red Wines DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

_91

Vini Rossi Tranquilli DOC / DOCG prodotti nel 2021 o negli anni precedenti
Still Red Wines DOC / DOCG produced in 2021 or previously

_123

Vini Passiti DOC / DOCG
Straw Wines DOC / DOCG

_135

Vini Bianchi Tranquilli IGT / IGP prodotti nel 2024
Still White Wines IGT / IGP produced in 2024

_167

Vini Bianchi Tranquilli IGT / IGP prodotti nel 2023 o negli anni precedenti
Still White Wines IGT / IGP produced in 2023 or previously

_189

Vini Rosati IGT / IGP
Rosé Wines IGT / IGP

_191

Vini Rossi Tranquilli IGT / IGP prodotti nel 2024
Still Red Wines IGT / IGP produced in 2024

_201

Vini Rossi Tranquilli IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
Still Red Wines IGT / IGP produced in 2023 / 2022

225

Vini Rossi Tranquilli IGT / IGP prodotti nel 2021 o negli anni precedenti
Still Red Wines IGT / IGP produced in 2021 and previously

251

Vini Passiti IGT / IGP
Straw Wines IGT / IGP

255

Vini Frizzanti DOC / DOCG
Sparkling Wines DOC / DOCG

263

Vini Frizzanti IGT / IGP
Sparkling Wines IGT / IGP

271

Vini Spumanti DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
Spumante Sparkling Wines DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti

369

Vini Spumanti DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
Spumante Sparkling Wines DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

435

Vini Spumanti DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
Spumante Sparkling Wines DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti

453

Vini Spumanti DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
Spumante Sparkling Wines DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

467

Vini Spumanti DOC Rosati - Metodo Martinotti
Spumante Sparkling Rosé Wines DOC - Metodo Martinotti

479

Vini Spumanti DOCG "Superiore Di Cartizze" - Metodo Martinotti
Spumante Sparkling Wines DOCG "Superiore Di Cartizze" - Metodo Martinotti

491

Vini Spumanti DOCG, DOC, VSQ, IGT Demi Sec e Dolci - Metodo Martinotti
Spumante Sparkling Wines DOCG, DOC, VSQ, IGT Demi Sec e Dolci - Metodo Martinotti

503

Vini Spumanti di Qualità Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry
Metodo Martinotti
*Spumante Sparkling Wines of Quality Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry
Metodo Martinotti*

513

Vini Spumanti DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
Spumante Sparkling Wines DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

STUDIATO PER VINI PREGIATI

Spark One® Xpür®

TAPPO DA SPUMANTE IN SUGHERO TECNICO
TECNICO | SOSTENIBILE | SICURO



AMORIM CORK ITALIA

@amorimcorkitalia

edizione / edition
2025



Anno dopo anno, il Concorso Enologico Regionale - Selezione Vini Veneti - si conferma come un appuntamento irrinunciabile per produttori e appassionati, giunto oggi alla sua 27ª edizione.

Anche quest'anno il concorso ribadisce la sua centralità nel panorama vitivinicolo, registrando una straordinaria partecipazione: 175 aziende hanno presentato ben 512 vini, a testimonianza della vitalità e della qualità del nostro territorio.

L'obiettivo rimane quello di dare valore ai vignaioli veneti, promuovendo le loro etichette sia in Italia che all'estero, e contribuendo a diffondere la cultura enologica come parte integrante dell'identità regionale. Il concorso è per noi motivo di orgoglio non solo per i numeri raggiunti, ma soprattutto per la crescita costante del livello qualitativo dei vini presentati.

Un sentito ringraziamento va alle aziende partecipanti, agli sponsor e al nostro team, la cui dedizione e sinergia sono elementi imprescindibili per il successo della manifestazione.

Con lo stesso entusiasmo presentiamo la **sesta edizione della Guida Selezione Vini Veneti**, che raccoglie e racconta i vini premiati con schede tecniche e descrizioni organolettiche, offrendo uno strumento prezioso per conoscere da vicino le eccellenze della nostra regione.

Questa guida vuole essere un tributo al lavoro, alla passione e alla visione dei produttori veneti, veri ambasciatori del territorio.

Con questo spirito guardiamo al futuro, certi che la Selezione Vini Veneti continuerà a rappresentare un punto di riferimento per celebrare e valorizzare il patrimonio enologico della nostra terra.

Year after year, the Regional Wine Competition - Selezione Vini Veneti - confirms itself as an unmissable event for producers and wine lovers, now reaching its 27th edition.

Once again, the competition reaffirms its central role in the wine sector, recording an extraordinary level of participation: 175 wineries presented as many as 512 wines, a true testament to the vitality and quality of our region.

The goal remains to highlight Veneto producers, promoting their labels both in Italy and abroad, while spreading wine culture as an integral part of regional identity. For us, the competition is a source of pride not only for the numbers achieved, but above all for the constant growth in the quality of the wines presented.

Our sincere thanks go to the participating wineries, to the sponsors, and to our team, whose dedication and synergy are essential to the success of the event.

With the same enthusiasm, we present the **sixth edition of the Selezione Vini Veneti Guide**, which collects and presents the award-winning wines through technical notes and tasting descriptions, offering a valuable tool to discover the excellence of our region.

This guide is intended as a tribute to the work, passion, and vision of Veneto producers, true ambassadors of our land.

With this spirit, we look to the future with confidence, certain that the Selezione Vini Veneti will continue to be a point of reference for celebrating and promoting the winemaking heritage of our region.

Gianangelo Del Longo

Presidente Associazione Culturale EnoConegliano ETS
Cultural Association EnoConegliano ETS President

Nel 2024, secondo i dati Istat, in Veneto si è registrata una produzione di uva da vino pari a circa 13,7 milioni di quintali e per ciò che concerne la produzione totale di vino veneta, è stata pari a circa 10,7 milioni di ettolitri confermando il primato della nostra regione in Italia con oltre il 20% della produzione complessiva. Questi dati testimoniano come il nostro comparto vitivinicolo, oltre che risultare trainante dal punto di vista economico, contribuisca a mantenere e consolidare l'importanza della coltura della vite in Italia. Una filiera che pur iniziando a manifestare a livello globale qualche criticità, nella nostra regione continua ad avere un appeal oltre che per la produzione di vini di eccellenza, per il valore aggiunto derivante dall'enoturismo, segmento in continua crescita nel panorama della nostra offerta turistica, in particolare per le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, sito dell'Umanità Unesco. Tutto ciò dimostra come il vino sia un prodotto che sappia veicolare l'immagine di un territorio ricco di cultura, storia, arte e paesaggi meravigliosi. Il Concorso Regionale "Enoconegliano - Selezione dei Vini Veneti", non solo è giunto alla sua 27^a edizione, ma ha battuto i precedenti record con la partecipazione di 174 aziende venete con i loro vini DOC, DOCG e IGP, che sono la manifestazione più autentica di un lavoro che richiede grande sacrificio, impegno professionalità e passione. La cultura enoica - non bisogna dimenticare - è parte integrante della nostra identità ed è caratterizzata da una sapienza antica che oggi si sposa bene con l'innovazione e la sostenibilità. Ringrazio, quindi, l'Associazione Dama Castellana che, in collaborazione con l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, ha organizzato questa iniziativa, diventata un appuntamento tradizionale capace di valorizzare il nostro settore vitivinicolo. Mi complimento, infine, con le aziende partecipanti per i loro vini di qualità, espressione di una terra che "Se immagini bellezza, vedi il Veneto".

In 2024, according to data from the Italian National Institute of Statistics, Veneto recorded a production of wine grapes of approximately 1.37 billion kg, and the total wine production in Veneto amounted to approximately 10.7 million hectolitres. This confirmed our region's leading position in Italy, accounting for over 20% of total production. These data demonstrate how our wine sector, in addition to being a driving economic force, contributes to maintaining and consolidating the importance of grape growing in Italy. Although the sector is beginning to experience some global challenges, in our area it continues to be attractive, not only for the production of excellent wines but also for the added value deriving from wine tourism, a constantly growing segment of our tourist offering – notably the UNESCO World Heritage Site of the Prosecco wine production area of Conegliano and Valdobbiadene. This demonstrates how wine is a product that can convey the image of a region rich in culture, history, art, and stunning landscapes.

The Regional Competition "Enoconegliano – Selection of Veneto Wines" has not only reached its 27th edition, but has also broken previous records thanks to the participation of 174 Venetian wineries with their DOC, DOCG, and IGP wines – a most authentic expression of a job that requires great sacrifice, commitment, professionalism and passion. Wine culture – it must not be forgotten – is an integral part of our identity and it is characterised by ancient wisdom which nowadays blends well with innovation and sustainability. I therefore thank the Dama Castellana Association, which, in collaboration with the Italian Association of Oenologists and Wine-making Experts, has organised this initiative. The Competition has become a well-known event which adds value to our wine sector. Finally, I congratulate the participating wineries for their quality wines, representing a region where "If you imagine beauty, you see Veneto".

Dott. Luca Zaia
Il Presidente della Regione del Veneto
 Veneto Region President





Dopo 27 anni di storia, il Concorso Enologico EnoConegliano – Selezione Vini Veneti continua a sorprendere e a superarsi, battendo ogni record di partecipazione! Un successo straordinario che testimonia una crescita costante e inarrestabile, frutto della passione autentica, dell'amore profondo per il territorio e per i suoi frutti, della continua ricerca dell'eccellenza e di un lavoro quotidiano fatto di impegno, dedizione e competenza. Le nostre colline, le nostre rive e, più in generale, tutti i territori veneti, custodiscono veri e propri tesori enologici: piccoli grandi capolavori che nascono dalla fatica e dal rispetto delle tradizioni, sempre con lo sguardo rivolto alla qualità. Occasioni come il concorso EnoConegliano sono fondamentali per dare voce a questi vini straordinari, offrendo una vetrina prestigiosa che consente ai nostri produttori di farsi conoscere, valorizzare il proprio lavoro e crescere, anno dopo anno.

Come scriveva William Shakespeare nell'Enrico IV: «Buona cucina e buon vino, è il paradiso sulla terra». E noi, questo paradiso, lo viviamo ogni giorno! I nostri vini conquistano palati in tutto il mondo, mentre il paesaggio unico delle colline venete incanta visitatori da ogni angolo del pianeta. Ma il vero valore aggiunto è la nostra gente: comunità laboriose, autentiche, che hanno fatto dell'ospitalità e del lavoro ben fatto una vera e propria filosofia di vita.

Un ringraziamento speciale va all'Associazione Dama Castellana, che, insieme all'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, continua a essere protagonista nel valorizzare questo immenso patrimonio, contribuendo a custodire con orgoglio la cultura e l'identità veneta.

After 27 years of history, once again the EnoConegliano Wine Competition – Venetian Wine Selection has broken every record, surpassing itself in the number of participants. A steady growth that proves how passion, love for the land and for its products, the pursuit of quality, and hard work have not diminished but are, on the contrary, increasingly recognized and appreciated. Our hills, our riverbanks, and more broadly all the territories of Veneto, safeguard true oenological gems: excellences produced with great effort, in full respect of tradition, and with the utmost attention to quality. Showcases such as the EnoConegliano competition allow our producers to gain visibility, enhance their products, and grow even further. William Shakespeare, in Henry IV, wrote: "If sack and sugar be a fault, God help the wicked!" -or, as it is often paraphrased, "Good food and good wine, this is heaven on earth." And indeed, ours is a true paradise: excellent wines requested and appreciated in every corner of the world, and a unique landscape that attracts visitors from far and wide. All of this is enriched by communities that have made hard work their philosophy and that demonstrate an extraordinary sense of hospitality towards tourists and consumers alike. The Dama Castellana Association, in collaboration with the Italian Oenologists and Winemakers Association, deserves our recognition for enhancing this immense heritage and, through it, helping preserve Venetian culture and identity.

Dott. Alberto Villanova

Consigliere Regionale del Veneto
Veneto Region Councilor

Siamo lieti di annunciare la realizzazione della ventisettesima edizione del Concorso Enoconegliano - Selezione Vini Veneti: un traguardo di grande valore per noi organizzatori, un motivo d'orgoglio per il territorio e un riconoscimento al lavoro dei produttori che, anno dopo anno, continuano a darci fiducia. L'edizione 2025 ha registrato la partecipazione di 175 aziende che hanno presentato 512 vini: un risultato da record per la manifestazione, che si riflette anche nel numero di etichette inserite nella sesta edizione della nostra guida, ben 471. Siamo particolarmente soddisfatti del livello qualitativo raggiunto dal Concorso e invitiamo tutti a prendere parte a Veneto Wine Stars, l'evento dedicato non solo alle premiazioni ma anche a numerose Masterclass. Qui alcuni dei migliori vini veneti in concorso saranno messi a confronto con grandi etichette nazionali e internazionali, offrendo un'occasione unica di approfondimento e degustazione.

L'appuntamento è fissato per i giorni 3-4-5 ottobre e 10-11-12 ottobre, presso la sede della Dama Castellana.

Il costante aumento delle aziende partecipanti e dei vini in gara conferma e rafforza il nostro obiettivo: realizzare una guida esclusiva e rappresentativa delle eccellenze enologiche del Veneto.

We are pleased to announce the 27th edition of the Enoconegliano – Selezione Vini Veneti competition: a milestone of great significance for us organizers, a source of pride for the territory, and a tribute to the work of producers who, year after year, continue to place their trust in us. The 2025 edition registered the participation of 175 wineries presenting 512 wines: a record result for the competition, which is also reflected in the number of labels included in the sixth edition of our guide—no fewer than 471. We are particularly proud of the high quality level achieved by the competition and invite everyone to take part in Veneto Wine Stars, the event dedicated not only to the awards ceremony but also to a series of Masterclasses. Here, some of the best Venetian wines in the competition will be compared with prestigious national and international labels, offering a unique opportunity for in-depth exploration and tasting.

The event is scheduled for October 3-4-5 and October 10-11-12 at the Dama Castellana venue.

The constant growth in the number of participating wineries and competing wines confirms and strengthens our goal: to create an exclusive guide that represents the very best of Veneto's winemaking excellence.

Luciano Vettori - Marzio Pol

Priori, Enologi
Oenologists





L'edizione 2025 di Enoconegliano Selezione Vini Veneti, si è dimostrata, ancora una volta, il punto di riferimento di quelli che sono i concorsi enologici che riguardano i vini veneti. Questo non solo per il numero di campioni presentati, indice della voglia di misurarsi dei produttori della nostra regione, ma anche e soprattutto perchè si tratta di un concorso ufficialmente riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare e Forestale e quindi autorizzato a rilasciare menzioni ufficiali, che possono essere indicate in etichetta.

Enoconegliano è il concorso che nasce in un territorio dove il vino è cultura e tradizione, dove oltre a prendere vita istituti scolastici e di ricerca fra i più importanti al mondo, per il settore, si è formato un distretto produttivo che è diventato riferimento per produttività ed organizzazione. Un luogo dove ambiente e sistema produttivo hanno creato un connubio unico, che ha reso, ancora una volta, la cornice e l'atmosfera del concorso ancora più affascinanti.

E come disse Mario Soldati:

"Il vino è per l'anima ciò che l'acqua è per il corpo"

The 2025 edition of Enoconegliano Selezione Vini Veneti once again proved to be the benchmark among wine competitions dedicated to Veneto wines. This is not only due to the number of samples submitted-an indication of the producers' strong desire to put themselves to the test-but above all because it is an official competition recognized by the Italian Ministry of Agriculture, Food Sovereignty and Forestry, and therefore authorized to award official mentions that may be displayed on wine labels.

Enoconegliano was born in a land where wine is both culture and tradition, where some of the world's most important schools and research institutes in the field have taken root, and where a thriving production district has become a model of productivity and organization. A land where environment and production system have created a unique union, making once again the setting and atmosphere of the competition all the more captivating.

As Mario Soldati once said:

"Wine is to the soul what water is to the body."

Michele Zanardo

Vicepresidente Vicario Comitato Nazionale Vini DOP e IGP

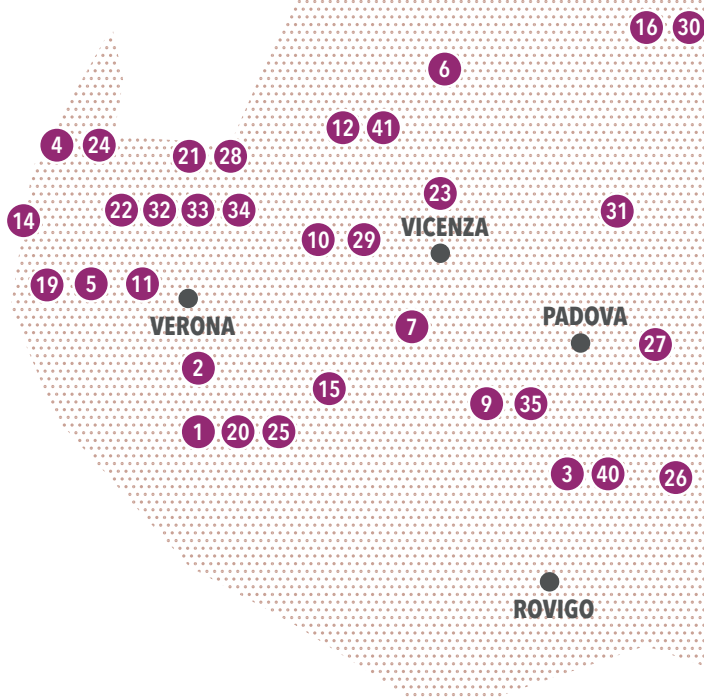
Vice-President Vicar of the National Committee
for DOP and IGP Wines

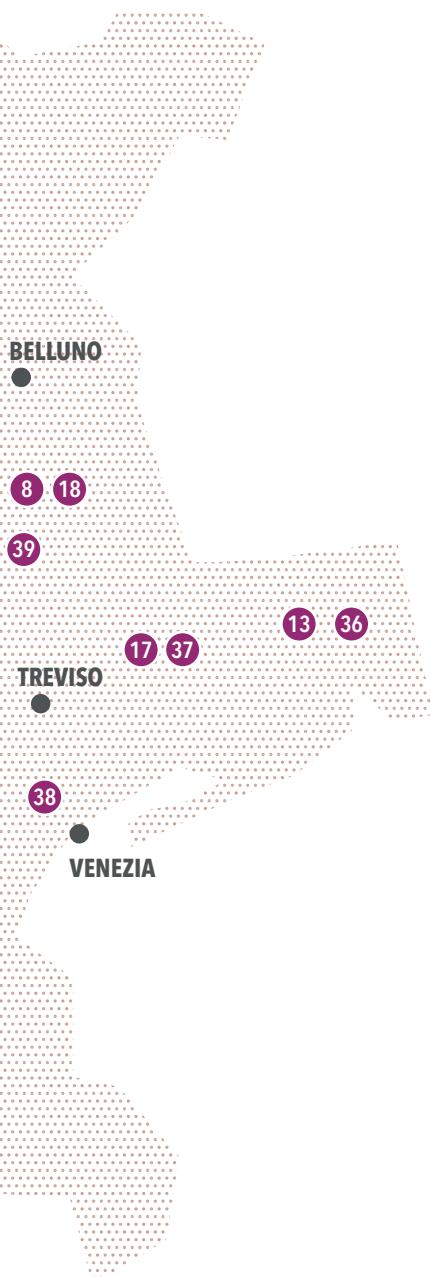
Presidente Assoenologi Veneto Centro Orientale

President of Assoenologi Veneto Centro Orientale

MAPPA DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE DEL VENETO

DOCG AND DOC
MAP
OF VENETO





DOCG

1. Recioto di Soave
8. Colli di Conegliano
18. Conegliano Valdobbiadene Prosecco
24. Bardolino Superiore
25. Soave Superiore
29. Recioto di Gambellara
30. Asolo Prosecco
33. Amarone della Valpolicella
34. Recioto della Valpolicella
35. Colli Euganei Fior d'Arancio
36. Lison
37. Piave Malanotte
39. Montello Rosso
40. Bagnoli Friularo

DOC

2. Arcole
3. Bagnoli di Sopra
4. Bardolino
5. Custoza
6. Breganze
7. Colli Berici
9. Colli Euganei
10. Gambellara
11. Garda
12. Lessini Durello
13. Lison Pramaggiore
14. Lugana
15. Merlara
16. Montello - Colli Asolani
17. Piave
19. San Martino della Battaglia
20. Soave
21. Valdadige
22. Valpolicella
23. Vicenza
26. Corti Benedettine del Padovano
27. Riviera del Brenta
28. Valdadige Terradeiforti
31. Prosecco *(nelle Province di Belluno, Padova, Vicenza, Treviso e Venezia)*
32. Valpolicella Ripasso
38. Venezia
41. Monti Lessini
42. Vigneti della Serenissima *(nelle Province di Belluno, Treviso, Padova, Vicenza e Verona)*

Il premio speciale “Tullio De Rosa” viene assegnato al vino spumante che in assoluto ha ottenuto il miglior punteggio, purché superata la soglia minima di 85 centesimi in base al metodo di valutazione “Union Internationale des Oenologues”.

Il premio speciale “Luigi Manzoni” viene assegnato al vino bianco tranquillo prodotto con le uve Incrocio Manzoni 6.0.13 che in assoluto ha totalizzato il miglior punteggio, purché superata la soglia minima di 85 centesimi in base al metodo di valutazione “Union Internationale des Oenologues”.

Il premio speciale “Carlo Miconi” viene assegnato all’azienda che ha ottenuto il maggior punteggio calcolato dalla somma delle valutazioni più elevate riferite ai tre migliori vini che abbiano ottenuto almeno il punteggio di 82/100 in base al metodo di valutazione “Union Internationale des Oenologues” purché appartenenti ad almeno due categorie diverse.

Ai primi tre vini classificati di ciascun gruppo di ogni categoria, vengono assegnati rispettivamente i **premi Dama d’Oro, Sigillo d’Argento e Sigillo di Bronzo**.

Il Diploma di Merito viene attribuito a tutti i vini che hanno raggiunto o superato il punteggio di 82 centesimi.

The Special “Tullio De Rosa” award is assigned to the sparkling wine that has obtain the best score, as long as it exceeds the minimum threshold of 85 cents according to the “Union Internationale des Oenologues” evaluation method.

The Special “Luigi Manzoni” award is assigned to the still white wine produced with the Incrocio Manzoni 6.0.13 grapes that has obtained the best score, as long as it exceeds the minimum threshold of 85 cents according to the “Union Internationale des Oenologues” evaluation method.

The Special “Carlo Miconi” award is assigned to the company that has obtained the highest score calculated from the sum of the highest evaluations referred to the three best wines that have obtained at least the score of 82/100 according to the “Union Internationale des Oenologues” evaluation method, as long as they belong to at least two different categories.

The first three classified wines of each group in each category are respectively awarded **the Dama d’Oro, Sigillo d’Argento and Sigillo di Bronzo awards**.

The Diploma di Merito is awarded to all wines that have reached or exceeded the score of 82 cents.



PREMI SPECIALI / SPECIAL AWARDS

Premio Speciale "Tullio De Rosa"

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT "VIVI" 2024

VALTERNETTE

Giallo paglierino con riflessi freddi, verdolini e oro bianco. Spuma crepitante, perlage fine e continuo. Verticale e diretto, arriva subito al momento dell'ingresso del vino nel calice. Immediate note fruttate di pera e mela si aprono al bouquet di fiori bianchi, come rose e biancospino. Giungono quindi le note più fresche: pompelmo, salvia e muschio. Beva elegante, piacevole pizzicore del perlage che introduce la spinta acida e la vivace sapidità del sorso. Chiusura ammandorlata e con note di melone bianco. Si abbina alla cicchetti veneziana, ma anche a carni bianche e pesce.

Straw yellow with cold, greenish and white gold reflections. Crackling foam, fine and continuous perlage. Vertical and direct, it arrives immediately when the wine enters the glass. Immediate fruity notes of pear and apple open up to the bouquet of white flowers, such as roses and hawthorn. Then the freshest notes arrive: grapefruit, sage and musk. Elegant drink, pleasant tingling of the perlage which introduces the acidity and the lively flavor of the sip. Almond finish with notes of white melon. It goes well with cicchetti veneziana, but also with white meats and fish.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 2°/4°



VALTERNETTE

Via Canal Nuovo, 16 - Col San Martino (TV)

www.valternette.it

contact@valternette.it





PREMI SPECIALI / SPECIAL AWARDS

Premio Speciale “Luigi Manzoni”

PIAVE DOC MANZONI BIANCO 2024

VILLA MINELLI

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdi.
Profumo: note di frutta tropicale unita a sfumature più fresche di agrume, salvia e pietra focaia. Sapore: equilibrio di freschezza e di sapidità, voluminoso e avvolgente con un finale minerale.

Color: bright straw-yellow with green highlights. Aroma: notes of tropical fruit combined with fresher hints of citrus, sage, and flint. Taste: a balance of freshness and savoriness, full-bodied and enveloping with a mineral finish.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 10°/12°



VILLA MINELLI.

Via Villa Minelli, 1, 31050 Ponzano TV

www.villaminelli.it

info@villaminelli.it



PREMI SPECIALI / SPECIAL AWARDS

Premio Speciale “Carlo Miconi”

LE VOLPI & MONTE FASOLO

La storia di questa azienda inizia nel Veneto della vite e degli ulivi. Storia di un recupero, passione di una famiglia e valorizzazione di un terroir unico.

La passione per questi luoghi ha portato la famiglia Rossi Luciani a rilevare queste realtà in stato di abbandono ed inserirle in un ambizioso progetto di ristrutturazione dell'attività e valorizzazione del territorio circostante. La fusione di queste due realtà ha dato vita - con oltre 200 ettari di terreni, vigneti ed uliveti - alla proprietà privata più estesa dei Colli Euganei. Questa azienda agricola sui Colli Euganei si distingue per la forte attenzione allo sviluppo sostenibile e unisce produzione vitivinicola, servizi di pernottamento e ristorazione per offrire un'esperienza completa e unica del territorio.

The story of this company begins in the Veneto of vines and olive trees. It is a tale of restoration, a family's passion, and the enhancement of a unique terroir. The Rossi Luciani family's passion for these places led them to take over these abandoned estates and incorporate them into an ambitious project to renovate the business and enhance the surrounding territory. The merging of these two realities has created—with over 200 hectares of land, vineyards, and olive groves—the largest private estate in the Colli Euganei area. This agricultural company on the Colli Euganei stands out for its strong commitment to sustainable development and combines wine production, accommodation, and catering services to offer a complete and unique experience of the territory.



LE VOLPI & MONTE FASOLO

Via Gemola, 14 - Baone (PD)

www.levolpi.it

info@levolpi.it

VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG
prodotti nel 2024

STILL WHITE WINES DOC / DOCG
produced in 2024



VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Premio Dama d'Oro

VENEZIA DOC PINOT GRIGIO "CAMPE DHEI" 2024

VITICOLTORI PONTE

Il Pinot Grigio "Campe Dhei" appare giallo con riflessi ramati. Profondi aromi fruttati caratterizzano il bouquet. È possibile distinguere eleganti note di pesca a polpa bianca arricchite da delicati accenni floreali di ginestra. Dal gusto pieno ed armonico, in bocca se ne apprezza la buona struttura. All'assaggio risulta morbido, equilibrato dalla giusta acidità che gli conferisce apprezzabile freschezza. Il Pinot Grigio Campe Dhei è un vino elegante e facile da abbinare al tempo stesso. Ideale con piatti leggeri che richiamano il mare come le frittiture di pesce o con antipasti freschi a base di verdure di stagione. Si propone anche con formaggi sapidi e stagionati.

Brilliant yellow with delicate copper reflections. A bouquet with deep, fruity aromas. Elegant notes of white-fleshed peach enriched by delicate floral hints of broom. The taste is full and harmonic, with a mouthfeel that confirms good structure. The softness on the palate is balanced by good acidity that makes it pleasantly fresh. Pinot Grigio Campe Dhei is an elegant but also easy-to-pair wine. Ideal with light dishes that conjure up the sea, like fried fish, or with fresh appetizers seasonal vegetables. It also goes well with sapici, mature cheeses.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 10°/12°



VITICOLTORI PONTE

Via Verdi, 50 - Ponte di Piave (TV)

www.ponte1948.it

info@ponte1948.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Premio Sigillo d'Argento

LISON DOCG 2024

ORNELLA BELLIA

Colore giallo paglierino deciso con riflessi citrini. Bouquet ampio e intenso ove prevale il tipico sentore di mandorla amara e gradevoli note fruttate. Finale delicato di mela renetta. Gusto fresco, sapido ed avvolgente per la spiccata morbidezza. Delizioso per accompagnare piatti di pesce e bolliti di carne. Ottimo bicchiere da conversazione.

Colour intense straw with greenish yellow highlights. Bouquet broad and intense with a typical prevalence of bitter almonds and pleasant fruity hints. Delicate finish of green apples. Flavour fresh, full-bodied with a lapping softness. Delicious with fish dishes and boiled meat. Ideal as a conversation wine.

alcohol / alcohol: 14% vol

servizio / serving: 11°



AZ. VITIVINICOLA ORNELLA BELLIA

Via Roma, 117 - Pramaggiore (VE)

www.ornellabellia.it

info@ornellabellia.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Premio Sigillo di Bronzo

LISON CLASSICO DOCG BIOLOGICO 2024

SAVIAN

Colore giallo paglierino intenso. Esordio olfattivo con sensazioni floreali di sambuco e glicine, di seguito sentori di frutta secca ed esotica con una leggera nota minerale, quasi iodata. Al palato si apprezzano i piacevoli ritorni fruttati che accompagnano un elegante finale fresco e sapido con un ricordo di mandorla amara. Abbinato con i risotti ai frutti di mare esalta il massimo della sua territorialità. Conferma la sua eleganza con piatti di pesce importanti come il rombo o l'orata al forno. Sorprendente con le carni bianche come suprema di faraona con salsa alle mandorle.

The fusion of its characteristic pale yellow colour with soft greenish hues, gives a charming and winning harmony in tones, with a lovely glow. This wine amazes the sense of smell with its firm, elegant and slightly fruity bouquet, and in the mouth it is soft, velvety, reminiscent of walnut husk. Paired with seafood risottos, it brings out the best of its regional character. It confirms its elegance with refined fish dishes such as baked turbot or gilt-head bream. Surprising when matched with white meats like guinea fowl supreme with almond sauce.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 8°/10°



POSTUMIA VINI

Viale Vittoria 20 - Loncon di Annone Veneto (VE)

www.savianvini.it

info@savianvini.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

BREGANZE DOC VESPAIOLO 2024

CA' BIASI

Si presenta di un colore giallo paglierino e di buona persistenza con riflessi verdi. Si avvertono fragranze di biancospino con una leggera nota di acacia, la mela gialla e l'ananas. Al gusto si presenta caldo con buona acidità, equilibrato, morbido e piacevolmente fresco. Da accompagnare con antipasti di pesce, meglio ancora con i piatti di cucina locale. Ottimi abbinamenti sono il baccalà alla vicentina e gli asparagi di Bassano. Da degustare giovane.

It has a straw yellow color and a good persistence with green highlights. There are fragrances of hawthorn and intriguing aromas of yellow apple and ananas. The taste is warm with good acidity, balanced, soft and pleasantly fresh. Paired with fish appetizers, even better with local cuisine dishes. Excellent pairings are baccalà alla vicentina and Bassano asparagus.

alcool / alcohol: 12,5% vol
servizio / serving: 10°/12°



CA' BIASI

Via Fratte, 12 - Breganze (VI)
www.cabiasì.it
cabiasì@libero.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

BREGANZE DOC VESPAIOLO SUPERIORE "SAVARDO" 2024

CANTINA BEATO BARTOLOMEO BREGANZE

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Bouquet intenso, floreale con note fruttate di agrumi e pesca bianca. Secco, fresco ed intenso. Abbinamenti consigliati: Baccalà alla vicentina, asparagi e uova, piatti di pesce.

Straw yellow wine with greenish tinges. Intense, floral bouquet with hints of citrus fruit and white peach. Dry, crisp due to the natural acidity of the grapes. Food pairing: Baccalà alla vicentina, soup, eggs and asparagus, fish dishes.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



CANTINA BEATO BARTOLOMEO BREGANZE

Via Roma 100, Breganze (VI)

cantinabreganze.it

info@cantinabreganze.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

COLLI BERICI BIANCO "I COVOLI" 2024

CANTINA MATTIELLO

La Garganega e lo Chardonnay, ovvero l'autoctono e l'internazionale uniti per sancire l'espressione dei Colli Berici. Vino di carattere e struttura in armonia con una sapidità che solo il nostro territorio sa caratterizzare. Ideali con piatti a base di carne bianca o pesce.

Garganega and Chardonnay, the indigenous and the international, come together to define the Colli Berici. A wine of character and structure, harmoniously blended with a flavor that only our terroir can deliver. Ideal with white meat or fish dishes.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 12°/14°



CANTINA MATTIELLO

Via Volto, 57 - Costozza di Longare (VI)

www.cantinamattiello.it

info@cantinamattiello.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

COLLI BERICI DOC BIANCO "FALESIO" 2024

CA' BASSO

Si offre alla vista di un bel giallo paglierino che libera lentamente profumi di acacia e sambuco, fogliette di pomodoro, finocchietto selvatico e bosso. Si coniuga poi con il tema fruttato di mela renetta e susina, ananas e agli spunti aromatici di origano fresco. Il sorso riserva una buona acidità con impronta sapida che, ben assemblata alla morbidezza, conferisce buon equilibrio. Chiosa persistente con scia salina e invitante al riassaggio. Abbinamenti: pasta ai quattro formaggi, rombo al forno con patate, zuppa d'orzo, fagioli, tacchinella al melograno.

It offers a beautiful straw yellow to the eye, slowly releasing scents of acacia and elderberry, tomato leaves, wild fennel and boxwood. It combines with the fruit theme of rennet apple and plum, pineapple and to the aromatic cues of fresh oregano. The sip reserved good balance. Persistent finish with saline trail and inviting to re-taste. Pairings: pasta with four cheeses, baked turbot with potatoes, barley soup, beans, turkey with pomegranate.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 10°/12°



CA' BASSO

Via Casoni, 1 - Longare (VI)
www.bassovini.com
info@bassovini.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

COLLI BERICI DOC MANZONI BIANCO 2024

CA' BASSO

Equilibrio tra acidità, aromaticità e sapidità. Sentore di fiori dolci e frutta a polpa bianca e gialla. Abbinamenti: Uova e asparagi, seppie in umido e piselli di Lumignano, broccoli fiolari di Creazzo e salsiccia sgrassata, raperonzoli con il lardo caldo, trota di torrente alla brace.

Perfect balance between aromas with a rich bouquet of sweet flowers and hints of fruits with white and yellow pub it is an excellent match with traditional dishes such as eggs and asparagues, risotto with peas of Lumignano, fiolaro broccoli of Creazzo and stream trout.

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 10°/12°



CA' BASSO

Via Casoni, 1 - Longare (VI)
www.bassovini.com
info@bassovini.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

COLLI EUGANEI DOC PINOT BIANCO 2024

GIACOMO SALMASO

Il Pinot bianco, vino di grande finezza, ha colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso eleganti e delicate note fruttate che ricordano la pera e l'ananas. Le note floreali regalano un ricordo di biancospino, salvia e fiori d'acacia. In bocca appare in tutta la sua struttura ed eleganza, con finale morbido e complesso ed una stuzzicante freschezza. Accompanya piacevolmente risotti primaverili ai carletti, bruscandoli, ortiche o asparagi, primi e secondi di pesce, carni bianche.

An extraordinarily elegant wine, Pinot Bianco is straw yellow in colour with greenish hints. The nose reveals elegant, delicate fruity notes reminiscent of pear and pineapple. The floral notes recall hawthorn, sage and acacia blossom. On the palate, its fine structure and elegance can be appreciated in full, with a smooth, complex finish and an intriguing freshness. A great accompaniment for spring risottos with bladder campion, wild hop sprouts, nettles or asparagus, seafood-based first and main courses, and white meats.

alcohol / alcohol: 12,5% - 13,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



GIACOMO SALMASO

Via Grande, 34 - Montegrotto Terme (PD)

www.vinisalmaso.it

info@vinisalmaso.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

DELLE VENEZIE DOC PINOT GRIGIO 2024

LA COSTA

Appariscenti e decise note di frutta (pera), intersecate da ammaliante sensazioni di miele. Possente e continuo in bocca, come si addice ad un Pinot Grigio. In qualsiasi momento da solo. Come aperitivo e in accompagnamento ad antipasti di pesce crudo. Da merenda con salumi e formaggi leggeri.

Prominent fruity scents (pear) blend with inviting honey-like notes. Mouth: full and long. It fulfills the expectations of all wine-estimators. Simply enjoy it with no food at any time of the day. You can also drink it and have some appetizers, for example raw fish. It is a nice break especially when you are having some ham, salami or light cheese.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 12°



VITIVINICOLA LA COSTA

Via G. Marconi, 1479 - Vo' (PD)

www.vinilacosta.com

staff@vinilacosta.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

DELLE VENEZIE DOC PINOT GRIGIO 2024

CANTINA DANESE

Colore brillante verde limone. Fresco con delicate note di pesca, melone e lime. Ideale con ruttì di mare, carni bianche, pasta al sugo e verdure grigliate. Perfetto anche come aperitivo.

Brilliant lemon-green in colour. Crisp with delicate flavors with hints of peach, melon, pear and lime. Ideal with fresh seafood, white meat, creamed sauced pastas and grilled vegetables. Also an ideal aperitif.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



CANTINA DANESE

Via Moschina, 31- Roncà (VR)

www.cantinadanese.com

international@cantinadanese.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

DELLE VENEZIE DOC PINOT GRIGIO "AI PALAZZI" 2024

MASOTTINA

Colore giallo paglierino scarico con lievi riflessi verdolini. Al naso, immediate sono le note floreali e polpose di frutta con sentori speziati di noce moscata e vaniglia. Il palato è inteso, vellutato e potente. Avvolge in un perfetto equilibrio tra la morbidezza e acidità, quest'ultima esalta le sensazioni di frutta evocate al naso. Ideale con primi piatti a base di ragù bianco e preparazioni autunnali con funghi.

Straw yellow with elegant jade highlights. On the nose it reveals initial hints of pink grapefruit and lemon, followed by jasmine and then ripe apricots. In the mouth, perfect balance between softness and acidity is perceived, evoked by traces of grapefruit and oranges. The balsamic, full-bodied finish entices into another sip. Perfect with raw or marinated fish, shellfish and prawn or vegetable tempura.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 10°/12°



MASOTTINA

Via Custozza, 2 - Conegliano (TV)
www.masottina.it
info@masottina.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

GARDA DOC BIANCO "CIONDOLA" 2024

CANTINA DI ILLASI

Un bianco fresco e raffinato che conquista al primo sorso, espressione autentica del terroir gardesano. Le sue note floreali e fruttate, unite a un finale minerale e persistente, spiegano perché sia una scelta che non delude mai. Ottimo come aperitivo, sarà il compagno perfetto per i piatti a base di pesce.

A fresh and refined white that conquers at the first sip, an authentic expression of the Garda terroir. Its floral and fruity notes, combined with a mineral and persistent finish, explain why it is a choice that never disappoints. Excellent as an aperitif, it will be the perfect companion for fish-based dishes.

alcool / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 10°/12°



CADIS 1898

Viale della Vittoria, 128 - Soave (VR)

www.cadis1898.it

info@cadis1898.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

LISON CLASSICO DOCG 2024

LA FRASSINELLA

Giallo paglierino più o meno carico con riflessi verdognoli e talvolta dorati. Profumo caratteristico, gradevole, ricorda la foglia del pesco o il mallo della mandorla. Il sapore è morbido, vellutato con caratteristico sentore di mandorla amara. Sapore secco e morbido, persistente con un retrogusto di mandorla amara. Abbinamenti: piatti d'apertura, antipasti, formaggi teneri; è molto usato come aperitivo e per accompagnare minestre e tutto pasto.

Deep straw yellow with greenish and sometimes golden reflections, characteristic and pleasant aroma. The aroma is reminiscent of peach leavers of the hull of almonds. The flavour is soft, velvety with a characteristic hint of bitter almonds. Dry and smooth flavour, persistent with a bitter almond aftertaste. Serving suggestions: opening dishes, starters, soft cheeses; it is widely used as an aperitif and to accompany soups and the entire meal.

alcohol / alcohol: 12,5% vol
servizio / serving: 12°/14°



LA FRASSINELLA

Via Statuti, 37 - Portogruaro (VE)
lafrassinella@gmail.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

LISON CLASSICO DOCG BIOLOGICO 2024

TERRA MUSA

Il colore è paglierino più o meno carico di riflessi verdognoli. Ha un profumo caratteristico e gradevole che ricorda il gheriglio di noce. Al gusto risulta asciutto, vellutato, aromatico, con un retrogusto amaro che ricorda mandorla di pesca. Va bevuto giovane. È indicato come vino da tutto pasto, con particolare elezione per l'accostamento con antipasti all'italiana, minestre, frutti di mare e formaggi teneri.

The color is straw yellow, more or less intense, with greenish reflections. It has a characteristic and pleasant aroma reminiscent of walnut kernel. On the palate, it is dry, smooth, aromatic, with a slightly bitter aftertaste that recalls peach almond. It should be consumed young. It is suitable as an all-purpose wine, particularly recommended with Italian-style appetizers, soups, seafood, and soft cheeses.

alcohol / alcohol: 12,5% vol
servizio / serving: 12°



TERRA MUSA

Via Callalta, 13 - Pramaggiore (VE)
www.terramusa.it
musaragno@musaragno.com



VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

LISON PRAMAGGIORE DOC CHARDONNAY 2024

LA FRASSINELLA

Colore giallo paglierino, il profumo è fine ed elegante, con caratteristico sentore di mela golden, leggero affinamento in legno di Ciliegio per armonizzare la struttura del vino. Ottimo come aperitivo e fuori pasto, si accosta bene agli antipasti e primi di pesce, ai piatti a base di uova.

Straw yellow colour, the scent is fine and elegant, with a typical hint of golden apple, light aging in cherry wood to harmonise the wine structure. Excellent as an aperitif and between meals, it pairs well with fish starters and first courses, with egg-based dishes.

alcool / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



LA FRASSINELLA

Via Statuti, 37 - Portogruaro (VE)

lafrassinella@gmail.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

PIAVE DOC MANZONI BIANCO 2024

CASA BACCICHETTO

Deve esprimere il terroir e l'annata! Bouquet dalle note floreali ricco ed ampio, passando per sentori tropicali fino a ricordi speziati e rimandi tipici del Riesling. In bocca pieno, asciutto con finale persistente e fruttato. Impeccabile con gli asparagi. Si abbina bene con primi piatti, sia caldi che freddi, a base di verdure, come risotti. Ottimo con piatti di pesce.

It must display the terroir and the vintage! It has a rich, ample bouquet with notes that go from tropical to flowery and finally to hints of spices, typical of Riesling wine. In the mouth it is full, dry with a long fruity finish. Ideal to complement the asparagus. It goes well with first courses, both hot and cold, based on vegetables, such as risotto. Excellent with fish dishes.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 12°



CASA BACCICHETTO

Via Salute, 14 - Ponte di Piave (TV)

www.baccichetto.it

info@baccichetto.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

PIAVE DOC MANZONI BIANCO BIOLOGICO 2024

PIZZOLATO

Vitigno creato dal prof. Manzoni nel 1930 con l'incrocio di Riesling Renano e Pinot Bianco. Vinificazione in bianco classica. La fermentazione avviene per il 10% in botti di legno. Al termine della fermentazione alcolica il vino rimane un adeguato periodo a contatto con i lieviti. Colore giallo paglierino intenso. Profumo complesso, minerale, con note di fiori di acacia. Fruttato con sentori di pesca, susina, albicocca, ananas. Sapore caldo, elegante con note aromatiche e minerali. Aperitivo interessante; ideale con zuppe, risotti, primi e secondi leggeri. Ottimo anche come fine serata.

Vine created by prof. Manzoni in 1930 with the crossing of Riesling Renano and Pinot Bianco. Classic white vinification. Fermentation takes place for 10% in wooden barrels. At the end of the alcoholic fermentation the wine remains an adequate period in contact with the yeasts. Intense straw yellow colour. Complex, mineral bouquet with notes of acacia flowers. Fruity with hints of peach, plum, apricot, pineapple. Warm, elegant flavour with aromatic and mineral notes. Interesting aperitif, ideal with soups, risotto, light first and second courses. Also excellent as an end of the evening.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 12°/14°



PIZZOLATO

Via IV Novembre, 12 - Villorba (TV)
www.lacantinapizzolato.com
welcome@lacantinapizzolato.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

PROSECCO DOC TRANQUILLO "NONO PIN" 2024

MENEGUZ SARA

Colore giallo paglierino delicato. Profuma di mela, pera, mandorle, pietra focaia e crosta di pane. Sapore leggermente petillant, minerale, sapido e secco. Abbinamenti: primi piatti a base di pesce e verdure ed a secondi sempre a base di pesce. Interessante anche l'abbinamento con formaggi e salumi.

Colour delicate straw-like yellow. It smells of apple, pear, almond, flint and bread crust Flavour: slightly petillant, mineral, savory and dry. Food pairings: fish and vegetable based first courses and fish based second courses. Interesting match with cheeses and cold cuts.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 8°/10°



MENEGUZ SARA

Via Ghetto, 13 - Corbanese (TV)

www.vinimeneguzsara.it

info@vinimeneguzsara.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

SOAVE DOC CLASSICO 2024

ROCCA SVEVA

Vino classico, armonico e intenso, nasce da uve Garganega provenienti dall'area del Soave Classico, zona collinare in grado di esprimersi con vini di straordinaria finezza. Vinificazione in acciaio, questo Soave si presenta nel bicchiere di un bel colore giallo paglierino brillante. I profumi sono delicati e piacevoli. Ricordano i fiori di campo, la camomilla, il sambuco e l'iris. In bocca, invece, è riccamente minerale, con un retrogusto di mandorla, tipico della Garganega Classica. Facile da abbinare, sa accompagnare con soddisfazione tutto un pranzo, dall'aperitivo ai secondi a base di carni bianche o pesce.

Classic wine, harmonious and intense, it is made from Garganega grapes coming from the area of Soave Classico, a hilly area able to express itself with wines of extraordinary finesse. Vinification in steel, this Soave comes in a glass of a beautiful bright straw yellow color. The scents are delicate and pleasant. They remind us of wildflowers, chamomile, elderberry and iris. In the mouth, instead, it is richly mineral, with an almond aftertaste, typical of Garganega Classica. Easy to combine, it can accompany with satisfaction all a lunch, from the aperitif to the second of white meat or fish.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



CADIS 1898

Viale della Vittoria, 128 - Soave (VR)

www.cadis1898.it

info@cadis1898.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

VENEZIA DOC CHARDONNAY 2024

VIGNA DOGARINA

Di colore giallo paglierino chiaro. Elegante e fruttato. Asciutto, sapido, fresco. Si accompagna bene con antipasti magri, minestre e primi a base di uova e pesce.

Light straw yellow wine. Elegant and fruity. Dry, tasty and fresh. Pairs with any light appetizers, soup and first dishes made with fish or eggs.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



VI.V.O. AGRICOLA - VIGNA DOGARINA

Via Arzeri, 35 - Loc. Campo di Pietra, Salgareda (TV)

www.dogarina.it

info@vivoagricola.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

VENEZIA DOC CHARDONNAY BIOLOGICO "SOTTOVOCE" 2024

47 ANNO DOMINI

Alla vista si presenta brillante, vivo con gradevoli tonalità legno. L'impatto olfattivo è elegante e complesso, inizialmente prevalgono le note di frutta matura che poi sfumano in gradevoli nuances che ricordano la nocciola tostata, la vaniglia e leggere sensazioni di miele. Ottima la sensazione acida iniziale, risulta poi lungo, profondo, sapido, persistente, suggestiva la linearità in bocca. Ben si accompagna con pesci cotti in umido ed ai formaggi freschi a latte ovino o se di latte vaccino moderatamente stagionati.

Bright and lively with pleasant golden-yellow hues that are typically indicative of a white wine aged in wood. The olfactory impact is elegant and complex, initially the ripe fruit notes prevail and then fade into pleasing nuances that recall toasted hazelnut, vanilla and light honey sensations. Excellent initial acidity, then it is long, deep, sapid and persistent, with a notable linearity in the mouth. It goes well with stewed sh and fresh sheep's milk cheeses or moderately seasoned cow's milk cheeses.

alcool / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 10°/14°



SOCIETÀ AGRICOLA 47 A.D.

Via Treviso Mare, 2 - Roncade (TV)

www.47annodomini.it

ordini@47annodomini.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

VENEZIA DOC MANZONI BIANCO 2024

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "G.B. CERLETTI"

Di colore giallo paglierino, si caratterizza per il profumo complesso che ricorda il pompelmo, l'albicocca, la pesca bianca, i fiori bianchi, la pietra focaia e le erbe mediterranee. Al palato si presenta intenso, spiccatamente minerale, equilibrato, sapido e con un ottimo retrogusto finale. Abbinamenti: crostacei, capesante, pesce crudo e asparagi.

Straw yellow in colour, it is characterized by a complex bouquet reminiscent of grapefruit, apricot, white peach, white flowers, flint and Mediterranean herbs. On the palate it is intense, distinctly mineral, balanced, savoury and with an excellent aftertaste. Pairings: shellfish, scallops, raw fish and asparagus.

alcohol / alcohol: 13,5% vol
servizio / serving: 12°/13°



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "G.B. CERLETTI"

Viale XXVIII Aprile, 20 - Conegliano (TV)
www.cerletti.edu.it
tvis00800e@istruzione.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

VENEZIA DOC PINOT GRIGIO 2024

FRASSINELLI

Piacevolmente fruttato, con bouquet elegante che ricorda la campagna d' estate all' epoca delle fienagioni. In bocca è secco, elegante e dotato di buona lunghezza.

Pleasantly fruity with an elegant bouquet that reminds the countryside in the summer when hay is cut. Dry, elegant, medium towards long finish.

alcool / alcohol: 12,5% vol
servizio / serving: 10°/12°



AZ. AGR. FRASSINELLI GIANLUCA
Via della Vittoria, 7 - Mareno di Piave (TV)
www.frassinelli.it
info@frassinelli.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

VENEZIA DOC PINOT GRIGIO 2024

PRA DEI DOGI

Colore Giallo paglierino. Profumo di mela verde, pera, litchi e gelsomino. Sapore morbido, fresco, minerale. Ideale con antipasti, zuppe, risotti, pesce e carni bianche.

Colour straw yellow. Bouquet green apple, pear, lychee and jasmine. Taste soft, fresh, mineral. It pairs well with starters, soup, risotto, fish and white meat dishes.

alcool / alcohol: 12,5% vol
servizio / serving: 8°/10°



BOSCO VITICULTORI

Via Correr, 17 - Salgareda (TV)
www.boscoviticultori.com
info@boscoviticultori.com



VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

VENEZIA DOC PINOT GRIGIO 2024

LE CONTESSE

Colore: giallo paglierino. Profumo: note fruttate di pesca acerba, mela e ricordi floreali di fiori di sambuco. Con il tempo acquisisce un bouquet più complesso, che ricorda il fieno. Palato: armonico, sapido e asciutto, con un'ottima persistenza. Abbinamenti Consigliati: vino da tutto pasto, in particolare si consiglia per accompagnare antipasti magri, minestre e zuppe, piatti a base di uova e pesce, sia grigliato che al forno.

Color: straw yellow. Aroma: fruity with notes of unripe peach and apple, floral with notes of elderflowers. With time, it becomes more complex. Bouquet: savory, lively and persistent. Serving suggestions: lively wine, excellent when matched to light and delicious dishes, soups and eggs. It goes very well with fish dishes

alcohol / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 10°



LE CONTESSE

Via Cadorna, 58 - Tezze di Vazzola (TV)

www.lecontesse.it

lecontesse@lecontesse.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

VENEZIA DOC PINOT GRIGIO 2024

VIGNA DOGARINA

Giallo paglierino talvolta con leggeri riflessi ramati. Fruttato da giovane, poi intenso. Morbido, vellutato, armonico. Si adatta bene come aperitivo, con piatti a base di pesce.

Straw yellow with coppery reflections. Fruity taste that gets ripen through time. Delicate, velvety and harmonic. Pairs great with appetizers, entrees and fish courses.

alcool / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



VI.V.O. AGRICOLA - VIGNA DOGARINA

Via Arzeri, 35 - Loc. Campo di Pietra, Salgareda (TV)

www.dogarina.it

info@vivoagricola.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di Merito

VENEZIA DOC SAUVIGNON “ARGIAIA” 2024

ANTONIO FACCHIN

Ha un profumo intenso e fortemente aromatico che ricorda sentori che vanno dalla frutta tropicale (mango, ananas) al peperone giallo, alla foglia di pomodoro, alla noce moscata ed anche al fiore di robinia. Il sapore è asciutto, elegante e vellutato. Ottimo con il prosciutto crudo, gli antipasti di pesce, i primi con le erbe ed il pesce ed i secondi di pesce bianco accompagnato da salse leggere.

It offers an intense, highly aromatic bouquet with notes ranging from tropical fruit (mango, pineapple) to yellow bell pepper, tomato leaf, nutmeg, and acacia blossom. On the palate, it is dry, elegant, and velvety. Excellent with cured ham, seafood appetizers, herb-based first courses, and white fish dishes accompanied by delicate sauces.

alcool / alcohol: -
servizio / serving: -



ANTONIO FACCHIN & FIGLI

Via Barucchella, 10 - San Polo di Piave (TV)

www.antoniofacchin.com

info@antoniofacchin.com

OGNI CHIUSURA, UN GESTO D'ARTE



SARTORIALE, TECNICA, ELEGANTE:

la nostra firma sulla chiusura
della tua bottiglia.

ma-gus.it



magus
FIZZ CLOSURES

VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG
prodotti nel 2023 o negli anni precedenti

*STILL WHITE WINES DOC / DOCG
produced in 2023 or previously*



VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2023 or previously

Premio Dama d'Oro

PIAVE DOC MANZONI BIANCO 2023

FRASSINELLI

Note di fiori d'acacia e biancospino, pesca bianca, agrumi e di crosta di pane. In bocca è secco e piacevolmente fruttato: si riconoscono la mela matura, la pesca bianca e la pietra focaia.

Floral aroma with acacia and elderflower notes, slightly fruity, nectarine and citrus notes and bread at the end. On the palate is dry, and pleasantly fruity: golden apple, nectarine and flint.

alcool / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 8°/10°



AZ. AGR. FRASSINELLI GIANLUCA

Via della Vittoria, 7 - Mareno di Piave (TV)

www.frassinelli.it

info@frassinelli.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI - DOC / DOCG prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES - DOC / DOCG produced in 2023 or previously

Premio Sigillo d'Argento

LISON DOCG CLASSICO BIOLOGICO 2022

LE CARLINE

Questo vino ha un colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Profumo intenso, caratterizzato da sentori iniziali di mandorla e nocciola, poi note fruttate di pera e mela verde con chiusura floreale. Sapore tipicamente morbido, di lunga persistenza. Ottimo con primi piatti saporiti, con il pesce e le carni bianche. Nella cucina vegana si abbina perfettamente con millefoglie di zucca, patate e porri.

Pale yellow colour with warm golden hues. Intense bouquet, with marked fruity and floral notes. Typical smooth flavour, lingering with elegant tones of almonds. Perfect with tasty entrées, with fish and white meats.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 10°



LE CARLINE

via Carline, 24 - Pramaggiore (VE)

www.lecarline.com

info@lecarline.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2023 or previously

Premio Sigillo di Bronzo

VENEZIA DOC CHARDONNAY 2023

BAROLLO

Limpido e di grande consistenza scende nel calice di un color giallo paglierino carico, praticamente dorato. È intenso al naso dove persistono la frutta gialla matura, il miele e la vaniglia. Quest'ultima, sapientemente modulata, testimonia il dosato utilizzo dei piccoli legni nelle fasi di vinificazione ed affinamento. Al gusto è ricco, polposo, persistente, equilibrato e di buon nerbo acido. Il legno, presente ma perfettamente amalgamato al frutto, dona a questo vino una grande eleganza gusto-olfattiva.

Deep gold in color this Chardonnay displays the style which it has become famous for. Crisp and creamy on the palate, this soft, round white is supported by refreshing acidity. Mineral undertones complement fragrance of ripe yellow peaches, acacia honey and almond paste. With bold toasted and cereal aromas, this wine has a long and balanced finish.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



BAROLLO

Via Rio Serva, 4B - Preganziol (TV)

www.barollo.com

info@barollo.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI - DOC / DOCG prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES - DOC / DOCG produced in 2023 or previously

Diploma di merito

ASOLO MONTELLO DOC MANZONI BIANCO "ZUITER" 2022

MONTELVINI

Vino dal colore giallo paglierino carico con riflessi verdi. Profumo delicato con prevalenza di aromi fruttati e di frutta tropicale. Il sapore è asciutto, morbidezza e struttura ben si integrano con sapidità e mineralità. Con l'affinamento in bottiglia il vino acquisisce maggiore complessità e volume in bocca. Abbinamento con antipasti a base di verdure, crostacei o risotti.

The wine is straw-coloured with green highlights. The delicate bouquet has a prevalence of fruity and tropical fruit aromas. With a dry taste, its softness and structure integrate well with the flavour and minerality. Thanks to refinement in the bottle, the wine acquires greater complexity and volume in the mouth. Pair with vegetable-based appetisers, shellfish or risottos.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 10°/12°



MONTELVINI

Via Cal Trevigiana, 51 - Volpago del Montello (TV)
www.montelvini.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2023 or previously

Diploma di merito

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SECCO 2023

CANTINA COLLI EUGANEI

Colore giallo paglierino con lievi sfumature dorate. Aroma tipico e intenso. Sapore secco e persistente che ricorda il chicco d'uva. Per le sue caratteristiche è un vino che offre un ampio spazio di abbinamenti, ma dà il suo massimo con molluschi e crostacei, risotti in genere, carni bianche (pollo - coniglio) e formaggi erborinati.

Straw yellow color with subtle golden hues. Typical and intense aroma. Dry and persistent flavor, reminiscent of the grape itself. Thanks to its characteristics, this wine allows for a wide range of pairings, but it performs best with shellfish and crustaceans, various risottos, white meats (chicken – rabbit), and blue cheeses.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 8°



CANTINA COLLI EUGANEI

Via G. Marconi, 314 - Vò (PD)

www.cantinacolliuganei.it

segreteria@cantinavo.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI - DOC / DOCG prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES - DOC / DOCG produced in 2023 or previously

Diploma di merito

LISON CLASSICO DOCG BIOLOGICO 2022

VILLA BOGDANO 1880

Giallo paglierino intenso. Al naso aromi di fiori bianchi come il sambuco, note di erbe selvatiche come salvia e menta, profumi di pesca, susina dorata e agrumi e un'intensa nota minerale. Al palato freschezza e sapidità sono ben equilibrate e supportate da una delicata nota ammandorlata. Eccellente in abbinamento a formaggi freschi e di media stagionatura e a salumi delicati come il prosciutto crudo di San Daniele DOP; si sposa bene con piatti a base di pesce, soprattutto alla griglia, e con carni bianche; perfetto in accompagnamento a piatti a base di verdure come il risotto agli asparagi.

Brilliant straw yellow. On the nose delicate aromas of white flowers like elderflower, hints of wild herbs as sage and mint, notes of citrus peel and fruity aromas of golden plum, apricot and peach, combined with a fresh minerality. On the palate freshness and sapidity are well balanced and support a delicate almondy finish. Excellent as an aperitif, alone or with fresh and mediumaged cheeses, as well as with delicate cured meats as San Daniele DOP raw ham; it goes well with fish dishes, especially grilled, and with white meats; perfect with delicate vegetable dishes as asparagus risottos.

alcool / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 8°/10°



VILLA BOGDANO 1880

Via Frassinella, 7- Lison di Portogruaro (VE)

www.villabogdano1880.it

info@villabogdano1880.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2023 or previously

Diploma di merito

PIAVE DOC INCROCIO MANZONI 6.0.13 "LIMITED EDITION" 2020

SETTEANIME

Colore: giallo paglierino intenso, luminoso con riflessi verdi. Profumo: aromi di frutta matura, pesca, nanas, banana, frutta esotica a seconda del tipo di macerazione e del tempo di maturazione. Gusto: vino di corpo, caldo, con sentori di spezie e salvia.

Color: intense and bright straw-yellow with tinges of green. Aroma: aroma of fruit in full-bloom with notes of peach, pineapple, banana, tropical fruit dependent on the type of maceration and on maturation time. Taste: full-bodied wine, with a high alcoholic content, with undertones of spicy and sage.

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 10°/12°



SETTEANIME

Via San Romano, 114 - Negrizia di Ponte di Piave (TV)
www.setteanime.com
winery@setteanime.com



VINI BIANCHI TRANQUILLI - DOC / DOCG prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES - DOC / DOCG produced in 2023 or previously

Diploma di merito

PIAVE DOC MANZONI BIANCO 2023

FURLAN

Vino bianco ben strutturato, ottimo rapporto alcool-acidità. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma di frutta matura con sfumature di frutta esotica. Ottimo con affettati, formaggi mediamente stagionati, grigliate di pesce e crostacei, zuppe di verdure e piatti a base di carne bianca.

Well structured white wine with a perfect balance between alcohol and acidity. Straw yellow colour with golden reflections. Ripe fruit aroma with hints of tropical fruit. Ideal accompaniment to pasta dishes and soups especially those based on fish and vegetables. One of the best pairing wine with asparagus. Perfect with white meat main courses and semi matured cheese.

alcool / alcohol: 13,5% vol
servizio / serving: 10°/12°



FURLAN

Vicolo Saccon, 48 - San Vendemiano (TV)
www.furlanvini.com
info@furlanvini.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2023 or previously

Diploma di merito

PIAVE DOC MANZONI BIANCO “08” 2022

TERRE DI GRASSAGA

Colore: giallo paglierino tendente all'oro con leggeri riflessi verdognoli. Profumo: subito spicca al naso la nota minerale e agrumata che poi lascia spazio a piacevoli sentori di fiori bianchi, biancospino e una leggera sfumatura di macchia mediterranea. Frutto tropicale pronunciato e note vanigliate. Sapore: caldo, elegante e molto armonico. Grande equilibrio tra acidità e mineralità. Persistente al palato. Nell'aroma finale spicca l'eleganza del legno usato. Abbinamento: A tavola si sposa bene con piatti di pesce crudo, al forno e in crosta di sale. Ottimo per accompagnare erbe selvatiche, piatti vegetariani, formaggi freschi e di media stagionatura. Eccellente per un aperitivo importante tra amici.

Colour: Straw yellow with green reflections. Bouquet: the mineral and citrus note immediately stands out on the nose followed by pleasant hints of white flowers, hawthorn and a light shade of Mediterranean scrub. Pronounced tropical fruit and vanilla notes. Flavour: warm, elegant and very harmonious flavour. Great balance between acidity and minerality and persistent on the palate. The elegance of the used wood stands out in the final aroma. Combining: at the table it goes well with raw, baked and salt crusted fish. Very good as an accompaniment to wild herbs, vegetarian dishes, fresh and medium-aged cheeses. Excellent for an important aperitif among friends

alcohol / alcohol: 15% vol
servizio / serving: 10°/12°



TERRE DI GRASSAGA

Via Bassette, 3 - Noventa di Piave
www.terredigrassaga.it
info@terredigrassaga.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI - DOC / DOCG prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES - DOC / DOCG produced in 2023 or previously

Diploma di merito

PIAVE DOC MANZONI BIANCO "ARGINE BIANCO" 2023

CASA BACCICHETTO

Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Al naso è intenso, maturo e ampio. Si apre con note floreali, passando per sentori di frutta gialla matura e tropicale, per finire con note speziate, canditi, vaniglia e frutta secca. In bocca è pieno, ricco e vellutato con un finale persistente. Vino particolare, da scoprire anche senza abbinamento. Può essere intrigante l'accostamento con il pesce crudo, oppure con piatti elaborati anche a base di formaggi.

The colour is deep straw yellow with golden highlights. The nose is intense, ripe and broad. It opens with floral aromas, that give way to notes of ripe tropical and yellow-fleshed fruit, finishing warm with hints of spicy, vanilla, candied peel and dried fruit. In the mouth it is full, rich and velvety with a long finish. This is an enticing wine that can be enjoyed on its own. An intriguing pairing is that with raw fish or with more elaborate dishes that include cheese

alcool / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 10°/15°



CASA BACCICHETTO

Via Salute, 14 - Ponte di Piave (TV)

www.baccichetto.it

info@baccichetto.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES DOC / DOCG produced in 2023 or previously

Diploma di merito

SOAVE CLASSICO DOC BIOLOGICO "MONTE FIORENTINE" 2023

CA' RUGATE

Colore giallo paglierino carico. Naso fine e delicato di frutta esotica e agrumi. gusto morbido, persistente e sapido. Vino molto strutturato che si esprime al meglio dopo 1-2 anni di affinamento in bottiglia. Abbinamenti gastronomici: formaggi freschi, piatti a base di pesce e mousse di verdure. Ideale per aperitivo.

Rich golden colour, with a fine aroma of exotic fruits. Full and rich in flavour, this is a structured wine which will reach its peak after 1-2 years in bottle. Food pairings: Young cheeses, fish dishes, vegetable mousses. Ideal for appetizer.

alcool / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 10°/12°



CA' RUGATE

Via Pergola, 36 - Montecchia di Crosara (VR)

www.carugate.it

carugate@carugate.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI - DOC / DOCG prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES - DOC / DOCG produced in 2023 or previously

Diploma di merito

VENEZIA DOC MANZONI BIANCO 2023

ORNELLA BELLIA

Giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo fine e delicato, ricorda la pera matura, con intensi sentori d'aroma tropicale, per finire con una evoluzione floreale. Di buon corpo, sapido, raffinato e armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida. Vino da minestre, soprattutto creme e vellutate, soufflè di verdure e di pesce. Da provare anche con i crostacei e con i risotti di scampi, di asparagi e con coniglio ripieno ai peperoni.

Straw yellow with golden reflections. Fine and delicate aroma, reminiscent of ripe pear, with intense tropical notes, ending in a floral evolution. Full-bodied, savory, refined, and harmoniously balanced between sweetness and acidic freshness. A wine suitable for soups, especially creamy or velvety ones, vegetable and fish soufflés. Also excellent with shellfish, prawn risottos, asparagus risottos, and stuffed rabbit with peppers.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 10°



AZ. VITIVINICOLA ORNELLA BELLIA

Via Roma, 117 - Pramaggiore (VE)

www.ornellabellia.it

info@ornellabellia.it



VINI ROSATI DOC / DOCG
ROSÉ WINES DOC / DOCG

Diploma di merito

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOC 2024

RIGHETTI ENZO

Colore rosa tendente al corallo. Intenso ed intrigante al naso che presenta un frutto succoso: fragola, ribes, ciliegia, buccia di mandarino, rosa, erbe aromatiche. Al palato si conferma un vino energetico e ricco, intenso, pieno e piacevole. Finale lungo, fruttato, fresco, sapido quasi iodato.

Pink colour tending towards coral. Intense and intriguing-scented, presenting a juicy fruit: strawberry, currant, cherry, tangerine peel, rose, aromatic herbs. On the palate it is confirmed as an energetic and rich, intense, full and pleasant wine. Long, fruity, fresh, savory almost iodised finish.

alcohol / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 10°



RIGHETTI ENZO

Località Pozzoi, 2 - Cavaion Veronese (VR)

www.righettienzo.it

info@righettienzo.it





L'INNOVAZIONE CHE PROTEGGE OGNI SORSO

WEBI KEG è un fusto da 24L per
mescita alla spina. 100% riciclabile con
doppio contenitore in PET che assicura
protezione totale consentendo il
mantenimento a lungo delle proprietà
organolettiche del vino/bevande anche
gassate. Leggero. Sicuro. Sostenibile.

WEBIKEG.COM

VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG
prodotti nel 2024

STILL RED WINES DOC / DOCG
produced in 2024



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2024

Premio Dama d'Oro

VENEZIA DOC CABERNET SAUVIGNON 2024

VIGNA DOGARINA

Di colore rosso rubino con riflessi violacei. Ricorda la frutta rossa matura. Si presenta secco, pieno ed armonico. Si adatta bene con carni rosse, caccagione e brasati.

Ruby red wine with violet highlights. Suggestions of mature red fruit. Dry, full and harmonious. Pairs with red and game meat.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 16°/18°



VI.V.O. AGRICOLA - VIGNA DOGARINA

Via Arzeri, 35 - Loc. Campo di Pietra, Salgareda (TV)

www.dogarina.it

info@vivoagricola.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2024

Premio Sigillo d'Argento

COLLI EUGANEI DOC CABERNET 2024

GIACOMO SALMASO

Il Cabernet è un vino dal colore rosso rubino. Il suo profumo, intenso e gradevole, manifesta sensazioni fruttate di mora e mirtillo in accostamento a sentori speziati – pepati. In bocca appare di buona struttura e morbidezza con note speziate, conservando una complessità coerente con l'olfatto. Abbinamenti: primi piatti con sughi di cacciagione, carni alla griglia, arrosti, spiedi, piatti semplici come salumi misti sono gli abbinamenti ideali.

Cabernet is a ruby red wine. Its intense, pleasant nose expresses fruity notes of blackberry and blueberry accompanied by spiced, peppery notes. Full-bodied and smooth on the palate, with a complex mouthfeel in keeping with the nose. Pairings: first course pasta dishes with game sauces, grilled and roast meats and meat on the spit, and simple dishes such as cold cut platters are the ideal matches for this wine.

alcool / alcohol: 12.5- 13 % vol

servizio / serving: 16°/18°



GIACOMO SALMASO

Via Grande, 34 - Montegrotto Terme (PD)

www.vinisalmaso.it

info@vinisalmaso.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2024

Premio Sigillo di Bronzo

COLLI EUGANEI DOC ROSSO "ZENDAL" 2024

VIGNA RÒDA

Di un rosso rubino con riflessi violacei, al naso è vinoso e ricorda la frutta rossa: ciliegie, marasche. In bocca è morbido e avvolgente con tannini morbidi e vellutati. Abbinamenti: sughi a base di carne, carne alla griglia, ossobuco.

Bright ruby red color; on the nose it presents wine-like scents, reminiscent of red fruit such as cherries and blackberries. On the palate, it's smooth and enveloping, with soft, velvety tannins. Food Pairing: meat-based sauces, grilled meat, ossobuco

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 16°/18°



VIGNA RÒDA

Via Monte Versa, 1569 - Cortelà di Vo' (PD)
www.vignaroda.com
info@vignaroda.com





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di merito

COLLI EUGANEI DOC ROSSO 2024

CA' MANIN

Uvaggio di Merlot (due terzi circa), Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Colore rosso rubino intenso, profumo vinoso, tipico e caratteristico, sapore caldo e rotondo. Ideale compagno di selvaggina e cacciagione.

Blend of Merlot (about two-thirds), Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. Deep ruby-red color, with a vinous, typical and distinctive bouquet. Warm and rounded on the palate. An ideal companion for game and wild meats.

alcool / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 18°



AZ. VITIVINICOLA CA' MANIN

Via G. Marconi, 732 - Vo' (PD)

info@camanin.it



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di merito

VENEZIA DOC CABERNET FRANC 2024

LUIGINO MOLON

Colore rosso intenso con riflessi violacei, talvolta rosso sangue se vinificato con macerazione prolungata. All'olfatto è vinoso, intenso, caratteristico, con profumi persistenti di frutti rossi e di spezie. Selvatico e caratteristico nel suo sapore erbaceo da giovane. Aggressivo ma al tempo stesso aristocratico, pieno e di gran corpo. Sapore asciutto, sapido di corpo, giustamente tannico ed armonioso. Ben si accompagna alle carni alla brace, gli arrosti di carni bianche e rosse, al pollame nobile, alla cacciagione, alle carni fredde ed a formaggi semi stagionati o invecchiati.

Vibrant red colour with violet edges, tending towards blood-red if vinified with prolonged maceration. The aroma is alcohol-rich, intense and typical, with persistent notes redolent of berries and spices. Typically gamey in its grassiness when young. Aggressive but at the same time aristocratic, rounded and with great body. Dry palate, full-flavoured and firm, suitably tannic and well-balanced. This Cabernet is an excellent accompaniment to grilled meats, red- and white-meat roasts, poultry, game, cold meats and aged or semi-seasoned cheeses.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 16°/18°



LUIGINO MOLON

Via Grassaga, 50 - San Donà di Piave (VE)

www.vinimolon.it

info@vinimolon.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2024
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2024

Diploma di merito

VENEZIA DOC MERLOT 2024

PRA DEI DOGI

Colore rosso rubino intenso. Profumo ciliegia, lampone, mirtillo e caffè. Sapore vellutato, sapido e robusto. Ideale con pasta al ragù di carne, arrostiti, selvaggina e formaggi.

Colour: Intense ruby red. Bouquet: Red fruits and coffee. Taste: Velvety, savory and robust. Ideal with meat dishes, roast, game and cheese.

alcohol / alcohol: 12,5% vol
servizio / serving: 18°/20°



BOSCO VITICULTORI

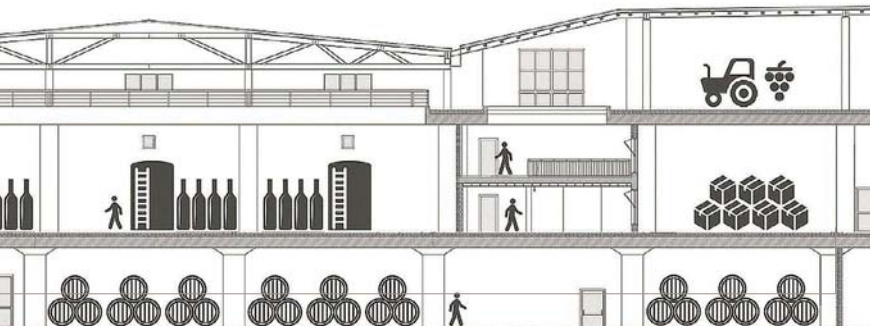
Via Correr, 17 - Salgareda (TV)
www.boscoviticoltori.com
info@boscoviticoltori.com





Via Kechler, 6 - San Giorgio della Richinvelda (PN) 33095 - Italy
Tel +39 0427 918711 - Fax +39 0427 918718
gruppobisaro@gruppobisaro.it - www.gruppobisaro.it

**MICROBIOLOGY
EXPERTS**



LA CANTINA INTELLIGENTE



BIG DATA

REMOTIZZAZIONE



**INDUSTRY 4.0 E
CERTIFICAZIONI**

VIGNETO



**LAVORAZIONI
DI CANTINA**

**CONFERIMENTO
UVE**



SPUMANTIZZAZIONE

**TEMPERATURA
VASCHE**



MICROFILTRAZIONI



**CONTROLLO
FERMENTAZIONE**



RIEMPIMENTO



FILTRAZIONI



**ANALISI
LABORATORIO**



**GESTIONE
RISORSE**



**RISPARMIO
ENERGETICO**



**ASSISTENZA
TECNICA ON-LINE**

VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG
prodotti nel 2023 / 2022

STILL RED WINES DOC / DOCG
produced in 2023 / 2022



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Premio Dama d'Oro

ASOLO MONTELLO DOC ROSSO "LOQUACE" 2022

LE TERRE

Alla degustazione il colore è di un rosso rubino intenso, olfattivamente è complesso di piccola frutta rossa ai quali si aggiungono note floreali di rosa e speziate come la vaniglia e la cannella; in bocca appare pieno, equilibrato, piacevolmente tannico, molto buona la complessa persistenza aromatica. I suoi piatti sono gli arrosti di carni rosse e la selvaggina, molto bene anche con formaggi stagionati.

The wine has an intense, ruby red colour. Olfactory, it has a complex bouquet of small red fruits with floral notes (rose) and spices (vanilla and cinnamon). It appears full, balanced, pleasantly tannic at the mouth. Complex aromatic persistence. Great from appetizers to main courses in general, including tasty fish.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 18°/20°



VINI LE TERRE

Via Rovigo 20,- Covolo di Pederobba (TV)

www.vinileterre.it

info@vinileterre.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Premio Sigillo d'Argento

PIAVE DOC MERLOT 2023

SANDRE

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Ampio bouquet di lampone, ciliegia, viola, pepe e vaniglia. Ottimamente strutturato, armonico e persistente al palato. Ottimo con arrosti di carne bianca o rossa, coniglio, pollame e con formaggi di media stagionatura.

Deep ruby red color with violet reflections. A broad bouquet of raspberry, cherry, violet, pepper, and vanilla. Well-structured, harmonious, and persistent on the palate. Excellent with roasted white or red meats, rabbit, poultry, and medium-aged cheeses.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 18°/20°



SOC. AGRICOLA SANDRE

Via Risorgimento, 16 - Salgareda (TV)

www.sandre.it

info@sandre.it



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Premio Sigillo di Bronzo

LISON PRAMAGGIORE DOC MERLOT BIOLOGICO 2022

LE CARLINE

Rosso rubino vivido e lucente con venature porpora. Regala all'olfatto un profumo intenso con sentori di ciliegia, prugna e lampone. Il sorso è pieno, piacevolmente equilibrato, fresco e sapido. I tannini, morbidi e delicati, contribuiscono alla gradevole nota aromatica finale. Vino da tutto pasto, di facile abbinamento con salumi, carni in umido e arrostiti di carni bianche e rosse. Nella cucina vegana è ottimo con minestrina di lenticchie e finocchi.

Wine with excellent structure, full-bodied, robust, rich ruby red colour. Intense winy bouquet, reminiscent of raspberry and red fruits. Aged for 2-3 years it becomes dry. Justly tannic, well orchestrated and smooth. It should be served with roast, fried and stewed dishes, white or red meats, or conserved meats. It is excellent with fried fish if drunk very young.

alcohol / alcohol: 13,5% vol
servizio / serving: 18°



LE CARLINE

Via Carline, 24 - Pramaggiore (VE)
www.lecarline.com
info@lecarline.com



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

MONTELLO ASOLO DOC "RECANTINA" 2023

MONTELLIANA

È un vino dalle spiccate note fruttate, floreali e speziate. Di colore rosso rubino intenso, al gusto risulta giovane e succoso, con tannini morbidi e un'acidità caratteristica. Parte della produzione matura in vasche di acciaio; l'altra parte subisce invece un affinamento in legno, indispensabile per addomesticare i tannini tipici di questa varietà, che altrimenti sarebbero troppo ruvidi. Ottimo con carni rosse, carni al forno e con formaggi di media stagionatura. Assolutamente da provare con la pizza.

This wine features pronounced fruity, floral, and spicy notes. It has an intense ruby red color and tastes young and juicy, with soft tannins and characteristic acidity. Part of the production matures in steel tanks; the other part undergoes aging in wood, which is essential to tame the typical tannins of this variety, which would otherwise be too harsh. Excellent with red meats, roasted meats, and medium-aged cheeses. A must-try with pizza.

alcool / alcohol: 12,5% vol
servizio / serving: 16°



CANTINA SOC. MONTELLIANA
Via Caonada, 1 - Montebelluna (TV)
www.montelliana.com
info@montelliana.it



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

BREGANZE DOC PINOT NERO SUPERIORE "SAVARDO" 2023

CANTINA BEATO BARTOLOMEO BREGANZE

Rosso rubino. Bouquet fine ed elegante, fruttato con note speziate. Equilibrato e di corpo, di buona struttura. Abbinamenti consigliati: arrosti, spiedi, tempura, selvaggina, formaggi stagionati.

Medium-deep ruby red. Bouquet elegantly refined and fruity, with hints of spice. Balanced, dry and full-bodied, good structure. Food pairing: roast, skewer, game, seasoned cheese.

alcool / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 18°/20°



CANTINA BEATO BARTOLOMEO BREGANZE

Via Roma 100, Breganze (VI)

cantinabreganze.it

info@cantinabreganze.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

COLLI BERICI DOC ROSSO SUPERIORE "KARPOS" 2022

CA' BASSO

Color rubino concentrato con riflessi molto luminosi. Un prezioso patrimonio olfattivo regala gradatamente note fruttate e toni complessi più maturi. Apre con fragranze floreali di rose rosse, di peonie leggermente macerate e di bacche nere. Immediato eco di sfumature speziate e tostate di pepe, cuoio, tabacco e corteccia. In bocca sfoggia una vivace freschezza e precisa tessitura tannica a sottolineare un grande equilibrio complessivo. Abbinamenti: cacciagione, carne al forno, agnello, capretto, anitra all'arancia. Formaggio Vezzana, Mezzano, Provolone stagionato.

Concentrated ruby color with very bright reflections. A precious aromatic profile gradually reveals fruity notes and more mature, complex tones. It opens with floral fragrances of red roses, lightly macerated peonies, and dark berries. An immediate echo of spicy and toasted nuances-pepper, leather, tobacco, and bark. On the palate, it displays lively freshness and a precise tannic texture, highlighting an overall great balance. Pairings: game meats, roasted meats, lamb, duck à l'orange. Cheeses: Vezzana, Mezzano, aged Provolone.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 18°



CA' BASSO

Via Casoni, 1 - Longare (VI)

www.bassovini.com

info@bassovini.com





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

COLLI BERICI DOC TAI ROSSO "VANGHETO" 2023

CA' BASSO

Colore rosso rubino con riflessi porpora, nota di prugna secca, da marasca, note di piccoli frutti di sottobosco. In bocca buona struttura e buon equilibrio tra note dolci, acide, molto persistente. Abbinamenti: Baccalà alla vicentina, carni bianche o animali di corte in genere.

Ruby red color with purple reflections, notes of dried plum, morello cherry, and wild berries. On the palate, good structure and a well-balanced interplay of sweet and acidic notes, with great persistence. Pairings: Baccalà alla Vicentina, white meats, and poultry in general.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 18°



CA' BASSO

Via Casoni, 1 - Longare (VI)
www.bassovini.com
info@bassovini.com





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

COLLI EUGANEI DOC CABERNET "BOCCON" 2023

PARCO DEL VENDA

Colore rubino luminoso, gusto equilibrato. Il tannino dalla trama setosa accompagna il finale di lunghissima persistenza. Al naso note fruttate di marasca e more ed il riconoscimento di sentori speziati. Vino da meditazione, di sublime eleganza se accompagnato a cioccolato fondente.

Bright ruby color, well-balanced flavor. The silky-textured tannins support an exceptionally long finish. On the nose, fruity notes of morello cherry and blackberry, with hints of spice. A meditation wine, of sublime elegance when paired with dark chocolate.

alcool / alcohol: 15,5% vol

servizio / serving: 20°



PARCO DEL VENDA

Via Monte Venda, 430 - Vò (PD)

www.parcodelvenda.com

parcodelvenda@gmail.com





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

COLLI EUGANEI DOC CABERNET BIOLOGICO "8 MESI - I VINI DI GI" 2023

LE VOLPI & MONTE FASOLO

Colore: rosso rubino intenso a trama fitta. Profumo: piccoli frutti rossi, note decise di confettura fresca di ciliegia e fragola e sfumature speziate e leggermente erbacee. Gusto: fresco e deciso, di buona struttura, caratterizzato da un tannino giovane con retrogusto piacevolmente erbaceo, sapido e persistente. Abbinamenti: salumi freschi, formaggi non stagionati, grigliata di carne.

Color: deep ruby red with a dense texture. Aroma: small red fruits, pronounced notes of fresh cherry and strawberry jam, with spicy and slightly herbal undertones. Taste: fresh and bold, well-structured, characterized by young tannins and a pleasantly herbal, savory, and persistent aftertaste. Pairings: fresh cured meats, mild (non-aged) cheeses, grilled meats.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 14°/16°



LE VOLPI & MONTE FASOLO

Via Gemola, 14 - Baone (PD)

www.levolpi.it

info@levolpi.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

PIAVE DOC MERLOT 2023

CA' CORNER

Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Profumo: evidenti note di frutti rossi quali amarena e lampone, accompagnate dal profumo speziato cannella
Sapore: buona struttura, armonico e persistente, con finale asciutto. Abbinamenti: Ottimo per accompagnare piatti a base di carni rosse e bianche, grigliate e formaggi di media stagionatura.

Colour: ruby wine with purple highlights. Bouquet: red fruity fragrance with notes of cherries and raspberries. Spicy notes of cinnamon. Flavour: Robust, harmonic and persistent, with a dry finish. Gastronomic matches: ideal with red and white meat dishes. Very good also with semi aged cheeses.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 16°/18°



AZ. AGR. CA' CORNER
Via Ca' Corner sud, 55 - Meolo (VE)
www.vinicacorner.com
info@vinicacorner.com





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VALPOLICELLA DOC CLASSICO SUPERIORE "VERJAGO" 2023

DOMINI VENETI

Colore: rosso rubino carico. Profumo: complesso e speziato, di frutta rossa, con evidenti sentori di ciliegia matura. Sapore: pieno, vellutato, fine ed elegante. Si abbina molto bene a tutti i tipi di carne, sia alla brace sia brasati, e a formaggi stagionati.

Color: deep ruby red. Aroma: complex and spicy, with red fruit notes and clear hints of ripe cherry. Taste: full, velvety, refined, and elegant. It pairs very well with all types of meat, whether grilled or braised, and with aged cheeses.

alcol / alcohol: 15,5% vol

servizio / serving: 16°/18°



CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

Via Ca' Salgari, 2/A - Negrar di Valpolicella (VR)

www.dominiveneti.it

info@dominiveneti.it



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VALPOLICELLA DOC RIPASSO SUPERIORE 2022

CANTINA DANESE

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi grana-
to. Il bouquet è tipico, ampio e complesso con intensi
aromi di ciliegia matura e liquirizia. In bocca, si pre-
senta secco, fruttato e avvolto da morbidi tannini.
È un vino molto persistente. È dotato di una grande
struttura e può invecchiare per molto tempo. Può
essere assaporato perfettamente da solo o in abbina-
mento con piatti di carne e formaggi stagionati.

Deep ruby-red colour with tints of garnet. It has a
typical, distinctive and complex bouquet with hints
of black cherry conserve and licorice. The flavour is
dry, warm and concentrated with an elegant lingering
aftertaste. Particularly robust and rich, it can keep for
a long time and still improve. It's a big, comforting red
wine for contemplation on its own or with a hearty
meat stew and hard cheeses.

alcool / alcohol: 14% vol

servizio / serving: 18°/20°



CANTINA DANESE

Via Moschina, 31 - Roncà (VR)

www.cantinadanese.com

international@cantinadanese.com





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENEZIA DOC CABERNET SAUVIGNON "CAMPE DHEI" 2023

VITICOLTORI PONTE

Limpido, di colore rosso di buona intensità, con un accenno granato. Sono presenti note balsamiche di eucalipto, di pepe e caffè lievi ma ben equilibrate tra loro. Si possono percepire anche note di vaniglia cioccolato legate e all'evoluzione in legno finemente calibrate per rendere più elegante il bouquet. Si presenta vellutato ed elegante, la dolcezza che incontriamo è legata ai tannini, donati da uve raccolte con giusto grado di maturazione. Nel finale si percepisce leggera tannicità che lo rende gradevole e lungo al palato. Si presta bene all'abbinamento a piatti a base di carne, arrosti e selvaggina.

The wine is limpid, deep red in colour, with hints of garnet. On the nose, eucalyptus and an balsamic ensemble of subtle yet balanced notes pepper and coffee then, as of the wine breathes, vanilla chocolatey notes derived and from ageing in wooden casks emerge, perfectly dosed to also give the bouquet exquisite elegance. Velvety and elegant in the mouth, the sweetness we detect is not linked to sugar but to tannins, the result of harvesting to of suitably ripe grapes. The finish confirms the modest tannins that make it so modest delightful and long on the palate. It pairs well with roast meat and game dishes.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 18°/20°



VITICOLTORI PONTE

Via Verdi, 50 - Ponte di Piave (TV)
www.ponte1948.it
info@ponte1948.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENEZIA DOC CARMENERE 2022

ORNELLA BELLIA

Colore: rosso vivace con riflessi violacei. Aromi: inconfondibile per le note erbacee intense ma eleganti e per la presenza di fragranze che ricordano lampone e ribes. Gusto: vino di buona struttura, ampio e morbido al palato con finale asciutto e piacevolmente tannico. Ottimo con gli arrosti di carni rosse e i brasati. Il suo sapore pieno si armonizza perfettamente con i formaggi di media e lunga stagionatura.

Colour: vivacious red with violet highlights. Aromas: unmistakable the intense herbaceous hints and fragrances reminiscent of raspberries and red currants. Flavour: good structure, broad and soft on the palate, ending dry with pleasant tannins. Excellent with roast and braised meat. Its full flavour goes well with medium hard and hard cheeses.

alcohol / alcohol: 13,5% vol
servizio / serving: 17°



AZ. VITIVINICOLA ORNELLA BELLIA
Via Roma, 117 - Pramaggiore (VE)
www.ornellabellia.it
info@ornellabellia.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENEZIA DOC MERLOT "CAMPE DHEI" 2023

VITICOLTORI PONTE

Rosso intenso con delicati riflessi marascati. Il bouquet è complesso, intenso. Si percepiscono note decise di frutti di bosco e tamarindo. Speziati sentori di vaniglia completano questo intrigante connubio di profumi. Il Merlot è un vino vivo, di buon corpo, dal gusto persistente. Gradevolmente morbido e suadente all'assaggio rivela il suo gusto rotondo, ammorbidito dalla presenza dei tannini. I possibili suggerimenti culinari per questo vino versatile sono molteplici. Alle classiche proposte che lo vedono abbinato a carni rosse e formaggi stagionati si aggiungono proposte più estrose quali bolliti di manzo, lasagne o piatti vegetariani a base di funghi.

Deep red with delicate cherry reflections. The bouquet is complex and intense. Distinct notes of wild berries and tamarind with hints of spiced vanilla that round out this intriguing medley of aromas. This Merlot is a vibrant wine with good body and a persistent finish. Pleasantly soft and mellow, with a round mouthfeel softened by the presence of tannins. There are a host of possible culinary suggestions for this versatile wine. From classic proposals pairing it with red meats and mature cheeses, to more inventive marriages with boiled beef, lasagne or vegetarian dishes with mushrooms.

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 18°/ 20°



VITICOLTORI PONTE

Via Verdi, 50 - Ponte di Piave (TV)
www.ponte1948.it
info@ponte1948.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENEZIA DOC REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO BIOLOGICO 2023

NADAL

Colore: rosso violaceo intenso. Profumo: Complesso e fruttato, con sentore di frutti di bosco come il lampone e la mora. Sapore: Ottima struttura, piacevolmente tannico persistente e fruttato il finale. Abbinamenti: Lo consigliamo con delle tagliatelle al ragu' di cervo. È l'ideale per accompagnare la cacciagione e i formaggi a media stagionatura.

Color: Red with intense violet reflexes. Bouquet: Complex and fruity, with hints of berries such as raspberry and blackberry. Taste: Excellent structure, pleasantly tannic persistent and fruity finish.

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 16°/18°



AZIENDA AGRICOLA NADAL
Via Grave, 8 - S. Lucia di Piave (TV)
www.vininadal.it
info@vininadal.it

FIPAL®

WWW.FIPAL.IT



makia.it

Experience the Difference!

MULTIPLE SOLUTIONS:



PET



GLASS



GALLONS



BAG IN BOX



CANS

Fipal S.r.l. - Via Cisa, 65 - 43014 Felegara (PR) Italy
Tel. +39 0525 431199 | info@fipal.it

VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG
prodotti nel 2021 o negli anni precedenti

*STILL RED WINES DOC / DOCG
produced in 2021 or previously*



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Premio Dama d'Oro

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG "UNNO" 2013

ANTONIO FACCHIN

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei che virano al granato con l'invecchiamento. Dal bouquet balsamico, speziato con note di frutta rossa, ribes, mora, marasca e sentori di tostato. Elegante di spessore, sapido ed austero, gradevolmente tannico, alcolico, rotondo ma con una sensazione finale di estrema pulizia del palato grazie a un sentore leggermente acidulo che solo i buon gustai più esperti riconoscono nelle caratteristiche tipiche del vitigno Raboso Piave. Il rosso ideale con carni rosse, di selvaggina, formaggi invecchiati ma anche abbinamenti azzardati con cioccolati fondenti e piccanti.

Intense ruby red colour with violet reflections that turn to garnet with ageing. The bouquet is balsamic, spicy with notes of red fruits, currants, blackberries, morello cherries and hints of toast. Elegant in thickness, savoury and austere, pleasantly tannic, alcoholic, rounded but with a final sensation of extreme cleanliness of the palate thanks to a slightly acidic hint that only the most expert connoisseurs recognise in the typical characteristics of the Raboso Piave vine. The ideal red with red meats, game, aged cheeses but also with dark and spicy chocolates.

alcohol / alcohol: 14,5% vol

servizio / serving: 14°/16°



ANTONIO FACCHIN & FIGLI

Via Barucchella, 10 - San Polo di Piave (TV)

www.antoniofacchin.com

info@antoniofacchin.com





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Premio Sigillo d'Argento

COLLI DI CONEGLIANO DOCG ROSSO RISERVA "CRODA RONCA" 2018

BEPIN DE ETO

Vino dal colore rosso granato intenso con riflessi rubini. Profumo complesso, etereo ed elegante. Spiccano lo speziato orientale di cannella e il cuoio, accompagnati da fieno, tabacco, vaniglia e cacao. Si avvertono ancora la prugna secca e leggere note di tostato ed eucalipto. Pieno, ricco ed elegante con acidità ben armonizzata, sapido e persistente, con finale asciutto che rivela la presenza tannica. Si abbina a piatti di carni rosse, cacciagione e a formaggi invecchiati. Ottimo vino da meditazione.

Deep garnet with ruby red highlights. Complex, mature, and elegant. Spicy notes of cinnamon and tanned predominate, along with fresh hay, tobacco leaf, vanilla, and cocoa powder. Noticeable too are dried plum plus hints of toasted oak and eucalyptus. Full, rich, and elegant, with a well- integrated acidity and tasty fruit; a lengthy progression leads to a dry finish with a pleasant tannic touch. Ideal with red meats, game, and aged cheeses. Perfect as well as a sipping wine.

alcohol / alcohol: 15% vol

servizio / serving: 18°/20°



BEPIN DE ETO

Via Colle, 32/a - San Pietro di Feletto (TV)

www.bepindeeto.it

info@bepindeeto.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Premio Sigillo di Bronzo

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG "BRUMA NERA" 2019

TENUTA SAN GIORGIO

Rosso carminio di notevole intensità, denso e impenetrabile. I tipici aromi della marasca convivono con note già evidenti di tostatura e maturazione. Il sentore di frutta rossa lascia spazio a ricordi di spezia, cacao e caffè. La struttura, il supporto acidulo e il tannino di presenza accentuano il piacere di beva. abbinamenti consigliati: Soppressa nostrana scottata su letto di polenta, tagliata di cervo con patate su riduzione di frutti di bosco, oca farcita con castagne e prugne, accompagnata da cavolo rosso e patate.

Intense carmine red, dense and impenetrable. Morello cherry aromas coexist with pronounced notes of roasting and ripeness. Vintage with great evolutionary potential, to be remembered. The vertical opening with touches of red fruit gives way to hints of spice, cocoa and coffee. The structure, acidity and tannin support accentuate the drinking pleasure. Food pairings: Seared soppressa with polenta, sliced venison with potatoes on a berry reduction, goose stuffed with chestnuts and prunes, served with red cabbage and potatoes.

alcohol / alcohol: 15% vol
servizio / serving: 16°/20°



TENUTA SAN GIORGIO

Via Piave, 11 - Maserada sul Piave (TV)
www.tenutasangiorgio.com
staff@tenutasangiorgio.com





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2021

CANTINA DANESE

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi viola. Bouquet ampio e complesso con intensi aromi di frutta rossa matura, marmellata di ribes, liquirizia, fiori appassiti e spezie. In bocca, risulta strutturato, morbido, vellutato, tannico e persistente. Perfetto con grigliate di carne e formaggi stagionati e piccanti.

Deep opaque red with violet tinged edges. Rich, powerful bouquet with intense aromas of ripe red fruits and currant jam, dried flowers, spices, licorice. Well-structured, very soft and velvety, supple tannins and memorable finish. Amarone is a full-bodied wine for grilled or roasted red meats, game, and strong tasty cheeses. Generally considered a wine for meditation, it is a great after-dinner wine.

alcohol / alcohol: 15,% vol

servizio / serving: 18°/20°



CANTINA DANESE

Via Moschina, 31- Roncà (VR)

www.cantinadanese.com

international@cantinadanese.com



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO "OR'JAGO" 2017

DOMINI VENETI

L'Amarone Or'Jago nasce nel cuore della Valpolicella Classica. È un grande vino di struttura, di un rosso rubino intenso impenetrabile. Il profumo è complesso e magnifico: speziato, con sentori di vaniglia, il sapore è corposo, con tannini dolci che conferiscono morbidezza assieme agli aromi di frutta secca, spezie e tabacco. Si abbina tradizionalmente a selvaggina, carne alla brace, brasati e formaggi stagionati; viene servito anche fuori pasto, quando la conversazione diventa più gradevole.

Amarone Or'Jago is born in the heart of the Valpolicella Classica. It is a great wine of remarkable structure, with an impenetrable deep ruby red color. The bouquet is complex and magnificent: spicy, with notes of vanilla. On the palate it is full-bodied, with sweet tannins that lend softness, accompanied by aromas of dried fruit, spices, and tobacco. Traditionally, it pairs with game, grilled meats, braised dishes, and aged cheeses; it is also enjoyed outside mealtimes, when conversation becomes even more pleasant.

alcohol / alcohol: 16,5% vol
servizio / serving: 18°/19°



CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR

Via Ca' Salgari, 2/A - Negrar di Valpolicella (VR)
www.dominiveneti.it
info@dominiveneti.it



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG CLASSICO RISERVA "CIMA CAPONIERA" 2018

CA' RUGATE

Presenta un colore rosso granato. Al naso, emergono note aromatiche di piccoli frutti di bosco come mora, ribes e ciliegia, accompagnate da sentori speziati. In bocca, rivela un profilo equilibrato, con chiari richiami di uva appassita che conferiscono profondità e carattere al vino. Abbinamenti gastronomici: carni alla brace; Brasati; Formaggi stagionati; Piatti a base di selvaggina.

Garnet red in colour. Aromatic notes of small berries such as ripe blueberries, blackberries and cherries are enhanced with spicy hints. The palate reveals a balanced profile with clear hints of dried grapes that give depth and character to the wine. Food pairings: Char-grilled meats; mature cheese; game

alcohol / alcohol: 15,5% vol
servizio / serving: 17°



CA' RUGATE

Via Pergola, 36 - Montecchia di Crosara (VR)
www.carugate.it
carugate@carugate.it



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

ASOLO MONTELLO DOC MERLOT 2020

MARTIGNAGO VIGNAIOLI

Il Merlot, nel nostro territorio, assume delle interessanti note minerali, quasi di grafite che al naso si uniscono a frutti di bosco, viola, pepe nero, liquirizia e ginepro. Al palato è morbido e fresco, con un tannino elegante e levigato, arrotondato dal corpo solido. Ottima persistenza, dal finale minerale e di cipria.

In our region, Merlot develops intriguing mineral notes, almost like graphite, which on the nose blend with wild berries, violet, black pepper, liquorice, and juniper. On the palate, it is smooth and fresh, with elegant, polished tannins rounded out by a solid body. Excellent persistence, with a mineral and powdery finish.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 18°



MARTIGNAGO VIGNAIOLI
Via Cornuda 72 - Maser (TV)
www.martignago.wine



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

ASOLO MONTELLO DOC MERLOT "TRE E VENTI" 2021

COLLI ASOLANI BEDIN

Colore rosso rubino intenso. I tratti olfattivi sono fini e complessi, caratterizzati da sentori fruttati di amarena, ribes, visciole, arricchite da note di vaniglia ed erbe officinali. Al palato si presenta voluminoso e armonico, con una tannicità elegante e ben bilanciata dall'affinamento in legno. Ideale su carni rosse, selvaggina, brasato di vitello, formaggi stagionati.

A deep ruby red color introduces a wine with a complex and elegant bouquet, deeply evocative of black cherry and blackcurrant with beautifully integrated hints of vanilla oak and herbal spice. On the palate it is broad and rounded, with velvety tannins and well-balanced fruit. Oak aging lends sweet toast and brown sugar notes to the lingering finish. This classy Merlot makes an exceptional partner for herb-roasted meats like lamb chops or braised veal cheeks. Delicious also with medium-aged cheeses.

alcool / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 18°



SOC.AGR. COLLI ASOLANI DI BEDIN ENRICO

Via Monte Pasubio, 22 - Cornuda (TV),

www.colliasolani.it

info@colliasolani.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

COLLI DI CONEGLIANO DOCG REFRONTOLO 2021

VINCENZO TOFFOLI

Vino passito secco da uve Marzemino. Colore rosso rubino intenso. All'olfatto profumi di mora, marasca, frutti rossi e confettura. Al palato pieno, strutturato ed avvolgente. Si accompagna ad arroosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Dry sweet wine from Marzemino grapes. Intense ruby red color. On the nose aromas of raspberry, morello cherry, red fruits and jam. Full, structured and enveloping on the palate. It pairs well with roasts, game and aged cheeses

alcohol / alcohol: 14,5% vol

servizio / serving: 10°/12°



VINCENZO TOFFOLI

Via Liberazione, 26 - Refrontolo (TV)

www.proseccotoffoli.it

info@proseccotoffoli.it



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

COLLI DI CONEGLIANO DOCG ROSSO RISERVA "LE CONCHE" 2020

SALATIN

Di colore rosso rubino con riflessi granati dovuti all'invecchiamento. Profumo complesso, etereo, i sentori fruttati dell'amarena e dei frutti di bosco ben si armonizzano con le note speziate del pepe nero e balsamiche della vaniglia. Pieno, ricco ed elegante dato dal perfetto equilibrio tra componente tannica, acidità e corposità. La persistenza del gusto, ritrova sul finire tutti i sentori già percepiti all'olfatto. Si abbina a piatti di carni rosse, cacciagione e a formaggi invecchiati. Ottimo vino da meditazione. Si consiglia la stappatura e decantatura qualche tempo prima.

Ruby red with garnet tinges due to aging. Complex perfume, ethereal, fruity aromas of cherries and red fruits well balance the spicy notes of black pepper and vanilla. Full, rich and elegant. Perfectly balanced between the tannic component and its acidity and bodied structure. Persistent aftertaste with all. The complex aromas appreciated to the nose. Serving suggestion It combines red meats, game and seasoned cheeses. Ideal as meditation wine.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 18°/20°



SALATIN

Via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - Cordignano (TV)

www.salatinvini.com

info@salatinvini.com





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

COLLI DI CONEGLIANO DOCG ROSSO RISERVA "ROSSO DI GIANO" 2021

LA REGGENZA

Di colore rosso impenetrabile. Intrigante per il ventaglio variegato di profumi, dalla prugna secca alla marasca, dalla ciliegia sotto spirito ai frutti di bosco, con un legante floreale di viola. Si esprime generoso al gusto, donandoci equilibrio estrattivo e persistenza aromatica retrolfattiva. Abbinamenti consigliati: cioccolato, formaggi stagionati, pasticceria secca, crostate di frutta, vino da meditazione.

Impenetrable red in colour. Intriguing for the varied range of scents, from the Prune cherry with morello cherry, from cherries in alcohol to berries, with a floral binder of violet. Yes It expresses generosity on the palate, giving us extractive balance and aftertaste aromatic persistence. Recommended pairings: chocolate, aged cheeses, dry pastries, fruit tarts, wine meditation.

alcohol / alcohol: 14,5% vol
servizio / serving: 18°/20°



LA REGGENZA

Via Liberazione, 2/A - Refrontolo (TV)
www.vinilareggenza.it
info@vinilareggenza.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

COLLI EUGANEI DOC CARMENERE "LE ECCELLENZE DI GI" 2020

LE VOLPI & MONTE FASOLO

Colore: colore rosso scuro intenso a trama fitta. Profumo: sentori di frutta rossa in confettura e ricordi di spezie come il pepe nero e ginepro. Nel finale, eleganti note balsamiche. Gusto: intenso, di grande struttura. Un perfetto equilibrio tra tannicità e morbidezza. Abbinamenti: stracotto di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Color: deep dark red with a dense texture. Aroma: hints of red fruit jam and notes of spices such as black pepper and juniper. Elegant balsamic notes emerge on the finish. Taste: intense and full-bodied, with a perfect balance between tannins and smoothness. Pairings: braised meats, game, and aged cheeses.

alcohol / alcohol: 14,5% vol

servizio / serving: 16°/18°



LE VOLPI & MONTE FASOLO

Via Gemola, 14 - Baone (PD)

www.levolpi.it

info@levolpi.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

FRIULARO DI BAGNOLI DOCG "AMBASCIATORE" 2018

CONSELVE VIGNETI E CANTINE

Rosso granato intenso, con caratteristiche orlature mattone. Profumo tipico della varietà, marcato, con sentori di frutta appassita e di marasca, con note intense di speziato, di vaniglia e di fava. Sapore austero, lungo e persistente, giustamente tannico, molto gradevole al palato. Pieno, robusto, di abbondante struttura. Ottimo con piatti di carni rosse, selvaggina, formaggi molto saporiti; è un sublime vino da meditazione, magari accompagnato al cioccolato amaro.

Deep garnet red with tones of brick. Typical perfume of the variety, marked, with hints of dried fruit and cherry, with intense notes of spice, vanilla and honeycomb. Austere taste, long and persistent, properly tannic, very palatable. Full, robust, rich texture. Excellent with red meats, game, cheeses very tasty; it's a sublime meditation wine, perhaps accompanied to bitter chocolate.

alcool / alcohol: 14,5% vol
servizio / serving: 18°/20°



CONSELVE VIGNETI E CANTINE

Via Padova, 68 - Conselve (PD)
www.cantinaconselve.it
clienti@cantinaconselve.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

LISON PRAMAGGIORE DOC REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO RISERVA "G 1928" 2021

ORNELLA BELLIA

Colore rosso rubino intenso, profondo ricco di riflessi magenta. Fine e persistente con netti sentori di piccoli frutti rossi. Finale vanigliato. Vino corposo, importante, caldo e di grande armonia. Si accosta meravigliosamente a piatti di carne brasata, carni alla brace e formaggi di lunga stagionatura.

Intense deep ruby red with magenta highlights. Fine and lingering with clear hints of mixed red berries. Vanilla final. Full-bodied, pronounced, warm and extremely well-balanced. Absolutely delicious with braised meat, barbecued meat and hard cheeses.

alcohol / alcohol: 14% vol

servizio / serving: 17°



AZ. VITIVINICOLA ORNELLA BELLIA

Via Roma, 117 - Pramaggiore (VE)

www.ornellabellia.it

info@ornellabellia.it



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG 2021

47 ANNO DOMINI

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo intenso, fragrante, con una tipica nota di marasca e prugna, con sfumatura sentori di confettura. Presente la nota di cacao, vaniglia e note balsamiche. Sapore pieno, avvolgente, acido, lungo e con tannini poderosi. Al retolfatto ben si percepiscono i sentori di frutta rossa e le note di vaniglia. Elegante nell'accompagnamento di carni rosse importanti tipo selvaggina o in generale di carni grasse in quanto la sua struttura favorisce la pulizia del palato.

Colour deep ruby red with garnet reflections. Bouquet intense and fragrant, with typical notes of morello cherry and plum, along with hints of jam. Notes of cocoa, vanilla, and balsamic undertones are also present. Flavour full-bodied, enveloping, acidic, long-lasting, with powerful tannins. On the aftertaste, red fruit aromas and vanilla notes are well perceived. Elegant in pairing with premium red meats such as game or, in general, fatty meats, as its structure helps cleanse the palate.

alcohol / alcohol: 14,5% vol

servizio / serving: 18°/20°



SOCIETÀ AGRICOLA 47 A.D.

Via Treviso Mare, 2 - Roncade (TV)

www.47annodomini.it

ordini@47annodomini.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG 2020

BONOTTO DELLE TEZZE

È caratterizzato da un bouquet di marasche, more e mirtilli con sentori balsamici e speziati che richiamano la liquirizia e il cocco. Abbinamenti consigliati: Ottimo con selvaggina, tra cui cervo arrosto, cinghiale, anatra e oca, nonché formaggi stagionati e paté di fegato. Vino da meditazione.

Malanotte has a bouquet of morello cherries, blackberry, blueberries with hints of liquorice. Serving Suggestions: Best served with game including roasted deer, boar, duck and goose as well as season cheeses and liver pate'. A meditation wine.

alcohol / alcohol: 14 - 15% vol

servizio / serving: 18°

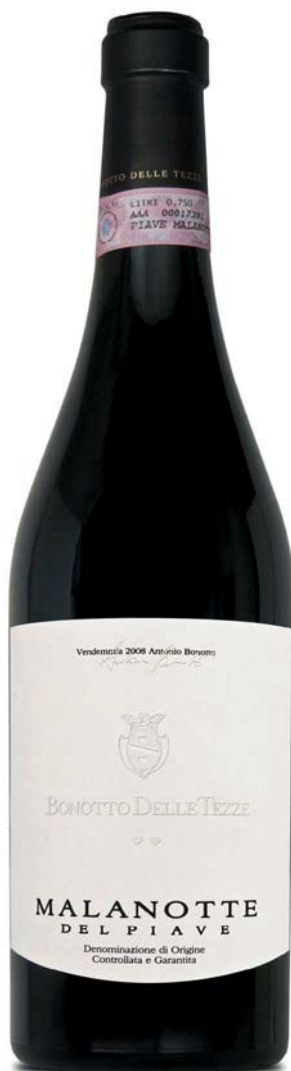


BONOTTO DELLE TEZZE

Via Duca d'Aosta, 16 - Tezze di Piave (TV)

www.bonottodelletezze.com

info@bonottodelletezze.com





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG 2019

CANTINA SOCIALE TEZZE DI PIAVE

Rosso rubino intenso, leggermente granato con l'invecchiamento. Odore tipico di marasca e frutti di bosco con aromi complessi dati dall'affinamento in legno. Di grande corposità, armonico nel gusto, caratterizzato da una viva acidità equilibrata grazie alla sapiente aggiunta di vino ottenuto da uve appassite. Si accompagna con arrostiti di carni rosse, cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati.

The color is deep ruby red with violet hues, slightly garnet with aging. It has characteristic scent of marasca, cherry and berries aroma with hints of Mediterranean herbs. The taste is important, soft, savoury, slightly acid, harmonious in taste thanks to the skilful addition of wine made from dried grapes. It goes well with roasted red meats, wild game and aged cheeses.

alcool / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 16°/18°



CANTINA SOC. TEZZE DI PIAVE

Via della Colonna, 23 - Tezze di Piave (TV)

www.cantinatezze.it

cantinatezze@cantinatezze.it



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG 2018

LE RIVE

Di colore rosso intenso con sfumature granata e note di marasca, mora e prugna, accompagnate da un aroma speziato. Trova ottimi accostamenti con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

A deep red color with garnet hues and hints of cherry, blackberry and plum, accompanied by a spicy aroma. Find the best combinations with red meat, game and aged cheeses.

alcohol / alcohol: 15,5% vol

servizio / serving: 18°/20°



LE RIVE

Via Grave di Negrisia, 50 - Ponte di Piave (TV)

www.lerive.it

info@lerive.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

MALANOTTE DEL PIAVE DOCG BIOLOGICO "IL BARBAROSSA" 2021

PIZZOLATO

Colore rosso rubino tendente al granato. Vino dai profumi molto eleganti e complessi che sprigionano sentori di mora, marasca e ciliegia. Ricorda il cacao e i frutti di bosco. I profumi approfondiscono poi anche sentori speziati di pepe, liquirizia. Vino intenso, pieno e corposo con un'adeguata acidità che richiama alla memoria la tipicità dell'uva Raboso da cui deriva. Abbinamenti: adatto ai piatti succulenti. Ottimo vino da meditazione, da provare con il cioccolato. Ideale per offrire un'esperienza unica ai vostri commensali. Vino longevo

Ruby red color tending to garnet. Wine with very elegant and complex aromas that release hints of blackberry, morello cherry and cherries. Remember cocoa and berries. The aromas also deepen spicy hints of pepper, licorice. Intense and full-bodied wine with adequate acidity that recalls the typicality of the Raboso grape from which it derives. Food pairing: ideal with succulent dishes. Excellent meditation wine, to try with chocolate. Perfect for offering a unique experience to your diners.

alcool / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 16°/18°



PIZZOLATO

Via IV Novembre, 12 - Villorba (TV)

www.lacantinapizzolato.com

welcome@lacantinapizzolato.com





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

MONTELLO E COLLI ASOLANI DOC ROSSO 2020

DAL BELLO

Colore rosso intenso con sfumature violacee. Il passaggio in legno si fonde perfettamente con un bouquet meraviglioso di profumi di frutti di sottobosco, marasca, confettura, liquirizia e vaniglia. Il sapore è secco e caldo, morbido ed elegante nella componente tannica, sapido e dotato di buona struttura. Adatto a piatti importanti soprattutto a base di carni rosse alla griglia e selvaggina. Ottimo anche con formaggi stagionati. Cucina Asolana: Faraona in salsa Pevarada.

It has a strong ruby red colour with purple nuances. The aroma from the barrels mixes perfectly with a marvellous bouquet of wild berries, cherries, fruit preserve, liquorice and vanilla. The wine has a dry and warm taste; it is soft and elegant with tannic touches and a light and pleasant "salty" taste. It is a well structured wine. Best served with: Grilled red meat and game. Also excellent with strong cheese. Asolani cuisine: Guinea - fowl in pepper sauce.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 18°



AZ. AGR. DAL BELLO
Via Belli, 2 - Fonte (TV)
www.dalbellovini.it
info@dalbellovini.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

PIAVE DOC CABERNET 2021

ANTONIO FACCHIN

Vino storico ottenuto da viti vecchie: ecco perché l'immagine del nostro bisnonno fondatore "Antonio Facchin dal 1870". Ottenuto con le migliori uve di Cabernet Sauvignon e Franc, ma anche in piccolissime quantità Merlot e Petit Verdot. Dal colore rubino intenso, dal profumo pieno, sapido ed austero di frutta rossa e note speziate. Dal gusto avvolgente, aromatico e piacevole. Ideale con carni di pelo e di piuma. Si consiglia di consumare dopo qualche anno.

Wine made from ancient vines, that is why there is the image of our founding great-grandfather "Antonio Facchin dal 1870" on the label. Obtained from the best Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc grapes, but also from a very small amount of Merlot and Petit Verdot. The colour is ruby. The aroma is full, savory and austere of red fruit and spicy notes. With an enveloping, aromatic and pleasant taste. Ideal with meats. It is recommended to consume after a few years.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 16°/18°



ANTONIO FACCHIN & FIGLI

Via Barucchella, 10 - San Polo di Piave (TV)

www.antoniofacchin.com

info@antoniofacchin.com



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

PIAVE DOC CABERNET RISERVA "TORRAI" 2019

CONTE COLLALTO

Il vino si presenta di colore rosso rubino profondo dalle lievi sfumature granata. Al naso si manifesta con gentili sentori di piccoli frutti di bosco, fusi con una nota vanigliata, balsamica e con il caratteristico profilo erbaceo dei vitigni di provenienza. Al palato spiccano la componente tannica, la marcata freschezza, bilanciate da una polpa densa e calibrata e da una morbida alcolicità. Vino dal carattere austero, asciutto, caldo, elegante ed armonico. L'abbinamento per elezione rimanda a piatti importanti come brasati e carni in umido, arrostiti di maiale, capretto, agnello e cacciagione. Ideale con formaggi di lunga stagionatura a cui si accompagna per intensità aromatica e morbidezza.

The wine appears a deep, ruby red veined with hints of garnet. On the nose, graceful notes of wild berry fruit marry together with vanilla, pungent balsam, and the crisp herbaceousness classic to its grape varieties. Outstanding are a fine suite of tannins and a superb crispness, which bolster a well-sculpted density and supple alcohol on the palate. This is a wine that is austere yet warm, dry and elegant, with a perfect balance of all its components. Its classic accompaniments are fine dishes such as braises and stews, roast of pork, lamb, kid and game. Thanks to its aromatic intensity and roundedness, it is rewarding with long-aged cheeses.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 16°/18°



CONTE COLLALTO

Via XXIV Maggio, 1 - Susegana (TV)
www.cantine-collalto.it
info@cantine-collalto.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

PIAVE DOC RABOSO 2021

SANDRE

Colore rosso rubino carico con riflessi granati. Splendido bouquet ampio e pieno che ricorda le violette di campo ed anche marcatamente il profumo di marasca. Sapore secco, austero, sapido, lievemente acidulo, pienamente appagante. Ottimo con la cacciagione di pelo e di piuma, le carni rosse, le grigliate ed i formaggi molto invecchiati.

Deep ruby red colour with garnet reflections. Wonderful, broad and full bouquet reminiscent of field violets and also markedly marasca cherry. Dry, austere, savoury, slightly acidulous flavour, fully satisfying. Excellent with fur and feather game, red meats, grilled meats and very aged cheeses.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 18°/22°



SOC. AGRICOLA SANDRE

Via Risorgimento, 16 - Salgareda (TV)

www.sandre.it

info@sandre.it



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

PIAVE DOC RABOSO 2020

WALTER NARDIN

Esprime il meglio di sé dopo un lungo invecchiamento. Nel suo colore rosso con riflessi granati, si colgono i profumi di marasca e mora selvatica. Il sapore è robusto ed austero, si abbina a grigliate di carni rosse e selvaggina di pelo.

It expresses its best after a long aging. In its ruby red color with garnet, we can capture the scents of cherry and blackberry. The flavour is robust and austere, and it goes well with grilled red meats and wild game animals.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 18°



WALTER NARDIN

Via Fontane, 5 - Roncadelle di Ormelle (TV)

www.vinwalternardin.it

bevi@vinwalternardin.it



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

PIAVE DOC RABOSO "LIMITED EDITION" 2017

SETTEANIME

Il gioiello sulla corona del Re: il Raboso D.O.C. Piave è il rosso più intenso, il canto grave e profondo nel coro dei nostri vini. La lavorazione secondo metodo tradizionale e il successivo invecchiamento lungo 48 mesi, di cui 36 mesi in botte e minimo 12 mesi in bottiglia, gli consente di raggiungere oltre alla Denominazione di Origine Controllata, il perfetto grado di maturazione che si esprime nel suo aroma corposo, sapido, di velluto nero. Una volta compreso il suo carattere indomito e ombroso, riesce a farsi amare come pochi altri.

The jewel on the king's crown: Raboso DOC Piave is our most intense red wine, the grave and deep tone in the choir of our wines. Processed using the traditional method and then aged for 48-months, at least 36 of which in oak barrels and a minimum of 12 months in a bottle, the Raboso achieves, besides the Controlled Designation of Origin, a perfect level of maturation, emerging from its firm and sapid aroma, like black velvet. Once its shadowy and indomitable character is understood, Raboso knows how to win one's love like no one else.

alcool / alcohol: 14% vol

servizio / serving: 18°



SETTEANIME

Via San Romano, 114 - Negrizia di Ponte di Piave (TV)

www.setteanime.com

winery@setteanime.com





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC 2020

BENEDETTI ADRIANO LA VILLA

Colore rosso carico, sentori di violetta, ciliegia matura, fragola, mora ed una nota piacevolmente balsamica. Il gusto coerente con i profumi risulta rotondo con tannini morbidi ed una vena acida elegante, nel retrogusto si coglie una nota di liquirizia. Consigliato con pasta e fagioli, lasagnette o bigoli al ragù, tagliatelle alla bolognese o primi piatti di pasta fresca ripiena, formaggi stagionati e grigliata di carne.

Deep red colour, with scents of violet, ripe cherry, strawberry, blackberry and a pleasant balsamic note. Extremely well balanced on the palate, a rounded perception is given by the supple tannins and by an acid elegant note, while in the aftertaste arises a hint of liquorice. Suggested with pasta and beans, lasagnette or bigoli with meat sauce, tagliatelle in Bolognese sauce or first courses of fresh stuffed pasta, long seasoned cheeses and grilled meat.

alcohol / alcohol: 14% vol

servizio / serving: 18°



BENEDETTI ADRIANO LA VILLA

Via Villa, 2 - Negrar (VR)

www.benedettilavilla.it

vinibenedettilavilla@benedettilavilla.it





VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC 2018

ROCCA SVEVA

Rosso rubino intenso con riflessi che tendono all'aranciato con l'invecchiamento. Profumo intenso e ampio di frutta, tra cui spiccano la ciliegia, la mora e piacevoli note di vaniglia. Di buona persistenza, elegante con una trama di tannini armonici e setosi.

Intense ruby red with orange reflections that develop with aging. The aroma is intense and broad, featuring cherry and blackberry, with pleasant notes of vanilla. It has good persistence, elegant with a texture of harmonious and silky tannins.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 14°/16°



CADIS 1898

Viale della Vittoria, 128 - Soave (VR)
www.cadis1898.it
info@cadis1898.it



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

ENEZIA DOC MERLOT RISERVA "CINQUANTASEI" 2020

TERRE DI GRASSAGA

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo: intenso e pungente con sentori di marnasca e prugna. Leggere note erbacee, piccole spezie e tabacco. Sapore: caldo, asciutto, sapido; elegante ed equilibrato. Il tannino, in determinate annate può presentarsi più pungente, valore assoluto di piena longevità. A tavola si sposa bene con salumi e formaggi di media stagionatura ed ivecchiati. Carni rosse alla brace, brasate e leggera selvaggina. Piacevole anche da bere a fine pasto.

Colour: Intense ruby red with garnet reflections. Bouquet: Intense and pungent with hints of morello cherry and plum. Light herbaceous notes, small spices and tobacco. Flavour: Warm, dry, sapid; elegant and balanced. The tannin, in certain years, can be more pungent, absolute value of full longevity. Combinations: at the table it goes well with cured meats and medium-aged or aged cheeses. Grilled, braised red meat and light game. Also pleasant to drink at the end of a meal.

alcohol / alcohol: 14,5% vol
servizio / serving: 18°/20°



TERRE DI GRASSAGA

Via Bassette, 3 - Noventa di Piave
www.terredigrassaga.it
info@terredigrassaga.it



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENEZIA DOC MERLOT RISERVA "DEDICATO" 2018

VINI TONON

Colore rosso rubino particolarmente intenso, profumo di frutta rossa matura, mora, prugne, vaniglia e tostatura. Il sapore si presenta elegante e corposo, con un finale armonico e persistente. Particolarmente gradevole con i primi piatti dai sughi decisi, con carni grigliate, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati. Perfetto come vino da meditazione.

A particularly intense ruby red color. The aroma reveals ripe red fruit, blackberry, plums, vanilla, and toasted notes. The taste is elegant and full-bodied, with a harmonious and persistent finish. Particularly pleasant with pasta dishes featuring bold sauces, grilled meats, roasts, game, and aged cheeses. Perfect as a meditation wine.

alcohol / alcohol: 14,5% vol
servizio / serving: 18°/20°



VINI TONON

Via Carpesica, 1 - Vittorio Veneto (TV)
www.vinitonon.com
info@vinitonon.com



VINI ROSSI TRANQUILLI DOC / DOCG prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES DOC / DOCG produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENEZIA DOC ROSSO "VENEDIKÀ" 2020

BOTTEGA

Rosso rubino carico con sfumature granate. Intenso e caratteristico, presenta un ampio fruttato di ciliegia e frutti di bosco (lampone e ribes nero) che evolve in sentori balsamici di timo e chiude con una piacevole e delicata nota speziata di tabacco e cioccolato. Asciutto, caldo e strutturato, presenta una buona tannicità ed una nota acidula in equilibrio con le sensazioni di morbidezza e setosità conferite dall'accorto invecchiamento in legno. Si abbina particolarmente bene con gli arrostiti di carne, i brasati, la selvaggina, l'anatra e la faraona, i salumi e i formaggi stagionati.

Color and Appearance: Intense ruby red with garnet tinges. Intense and characteristic, its ample fruitiness notes of cherry and wild berries (raspberry and blackcurrant) evolve into balsamic hints of thyme, with a pleasant, delicate spicy note of tobacco and chocolate in the finish. Dry, warm and structured, it has a good tannicity and an acid note balanced with soft, silky sensations due to aging in wood. It is a perfect match with roasts and braised meat, game, duck and guinea fowl, cold cuts and seasoned cheeses.

alcohol / alcohol: 13,5% vol
servizio / serving: 16°/18°



BOTTEGA

Vicolo Aldo Bottega, 2 - Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)
www.bottegaspa.com
info@bottegaspa.com



Ti servono etichette belle



Partiamo da quello di cui hai bisogno.

Stazione.Club Cooperativa di Professionisti.
Operiamo nel settore Food&Beverage.

Facciamo quasi tutte le attività di marketing
che pensavi di poter fare da solo:

foto e video, packaging, strategia e gestione,
social e web, grafica e progettazione.



Forse facciamo prima a mostrartelo:
inquadra il QR che porta al portfolio
Stazione.club

info@stazione.club,
+39 339 99 58 372



VINI PASSITI - DOC / DOCG
STRAW WINES - DOC / DOCG

Premio Dama d'Oro

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG PASSITO "FIOR D'APE I VINI DI GI" 2021

LE VOLPI & MONTE FASOLO

Giallo carico con riflessi dorati. Profumo intenso, complesso e aromatico. Dominano gli agrumi canditi e i fiori di Zagara, che si fondono con note di albicocca secca e uva passa, miele di acacia e spezie dolci. Gusto dolce, ricco e morbido, bilanciato da buona acidità. Lungo e persistente con finale aromatico e minerale. Vino da dessert e da meditazione.

Deep yellow with golden reflections. The aroma is intense, complex, and aromatic, dominated by candied citrus and Zagara flowers, blending with notes of dried apricot and raisin, acacia honey, and sweet spices. The taste is sweet, rich, and soft, balanced by good acidity. It is long-lasting and persistent with an aromatic and mineral finish. A dessert and meditation wine.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 14°/16°



LE VOLPI & MONTE FASOLO

Via Gemola, 14 - Baone (PD)
www.levolpi.it
info@levolpi.it



VINI PASSITI - DOC / DOCG
STRAW WINES - DOC / DOCG

Premio Sigillo d'Argento

COLLI DI CONEGLIANO DOCG REFRONTOLO PASSITO 2022

LIESSI COL DEL MOIN

Il vino che meglio caratterizza il territorio di Refrontolo, dove è prodotto ancora in piccole quantità da pochi produttori che continuano a valorizzarlo. Abbinamenti gastronomici: Pasticceria secca a base di frutta rossa, cioccolato, crostate di frutta, da provare con formaggi di lunga stagionatura/erborinati.

The wine that best characterizes the Refrontolo area, where it is still produced in small quantities by a few producers who continue to enhance it. Food pairings: Dry pastries based on red fruit, chocolate, fruit tarts, to try with long-aged / blue cheeses.

alcohol / alcohol: 14% vol

servizio / serving: 14°



AZ. AGR. GIUSEPPE LIESSI

Via Molino Crevada, 1 - Refrontolo (TV)

www.coldelmoin.it

giuseppeliessi@libero.it



VINI PASSITI - DOC / DOCG
STRAW WINES - DOC / DOCG

Premio Sigillo di Bronzo

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG PASSITO "PETALI D'AMBRA" 2022

VIGNA RÒDA

Colore giallo dorato, al naso ricorda note di miele di acacia e di camomilla; in bocca è dolce, pieno e persistente. Si abbina a formaggi erborinati o con una lunga stagionatura, a tutta la pasticceria secca, in particolare ai zaeti tipico biscotto padovano.

Golden yellow colour, notes of acacia honey and chamomile on the nose; sweet, full and persistent on the palate. It goes well with blue cheese and aged cheese. Perfect with dry pastries, especially with typical "Paduan Zaeti" biscuits.

alcohol / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 10°/12°



VIGNA RÒDA

Via Monte Versa, 1569 - Cortelà di Vo' (PD)
www.vignaroda.com
info@vignaroda.com





VINI PASSITI - DOC / DOCG
STRAW WINES - DOC / DOCG

Diploma di merito

BREGANZE DOC TORCOLATO 2021

CA' BIASI

Giallo oro intenso. Profumo di miele, albicocca, fichi secchi e sentori di fiori d'acacia. Una sensazione di dolce non dolce che lascia il palato molto soddisfatto. Ottimo con pasticceria secca, formaggi meglio se erborinati.

Brilliant gold. On the nose intense aromas of honey, vanilla, apricot, dried figs and flowers of acacia. In the mouth it is sweet and full-bodied, with excellent balance between acidity and sugar. Clear and lively finish with a nice persistence. Pairing with biscuits, blue cheese.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 10°/12°



AZ. AGR. CA' BIASI

Via Fratte, 12 - Breganze (VI)

www.cabiasi.it

cabiasi@libero.it





VINI PASSITI - DOC / DOCG
STRAW WINES - DOC / DOCG

Diploma di merito

BREGANZE DOC TORCOLATO 2020

CANTINA BEATO BARTOLOMEO BREGANZE

Colore: giallo dorato. Profumo: elegante, ricorda il miele, albicocche e fichi secchi. Sapore: di corpo, equilibrato e di notevole persistenza. Abbinamenti: formaggi erborinati, pasticceria secca e treccia all'uva passa.

Colour: bright golden yellow. Bouquet: lush and intense, with hints of honey, sweet almonds and dried apricots. Flavour: sweet and mouth-filling, good body and balance between acidity and sugars, long length. Pairings: dry pastries, herbed cheeses, treccia all'uva passa.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 10°/12°



CANTINA BEATO BARTOLOMEO BREGANZE

Via Roma 100, Breganze (VI)
cantinabreganze.it
info@cantinabreganze.it





VINI PASSITI - DOC / DOCG
STRAW WINES - DOC / DOCG

Diploma di merito

COLLI DI CONEGLIANO DOCG REFRONTOLO PASSITO 2019

VINCENZO TOFFOLI

Giallo oro intenso. Profumo di miele, albicocca, fichi secchi e sentori di fiori d'acacia. Una sensazione di dolce non dolce che lascia il palato molto soddisfatto. Ottimo con pasticceria secca, formaggi meglio se erborinati.

Intense ruby red color. Blackberry scents, marasca cherry, wild strawberries, plum jam and dried tomato. Sweet, which exalts the aromatic richness of dried fruit, and fruit in syrup with spicy notes.

alcool / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 10°/12°



VINCENZO TOFFOLI

Via Liberazione, 26 - Refrontolo (TV)

www.proseccotoffoli.it

info@proseccotoffoli.it





VINI PASSITI - DOC / DOCG
STRAW WINES - DOC / DOCG

Diploma di merito

COLLI DI CONEGLIANO DOCG REFRONTOLO PASSITO 2017

COLVENDRÀ

Colore rosso intenso con riflessi violacei, brillante, delicato profumo di frutta a bacca rossa, marasca, mirtillo, confettura, uva sultanina. Dal gusto morbido e strutturato al corpo. Ottimo vino da dessert, ideale per la pasticceria, frittelle tipiche veneziane, crostate con marmellate di frutti rossi, fregolotta o dolci a base di mandorla e cioccolato fondente; con l'invecchiamento da formaggi erborinati e stagionati abbinati a delle mostarde o miele. Ideale da meditazione per la sua eleganza ed equilibrio.

Intense red with violet hues, brilliant, delicate scent of red berry fruits jam that reminds of raisins soft taste of egriot and bilberry, structures body. It is excellent for desserts and ideal with custard confectionery, typical venetian fritters and zabaione, vanilla mousse, aged and seasoned cheese together with honey or mostarda, it is ideal for meditation thanks to its elegance and balance.

alcool / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 14°/16°



SOC. AGRICOLA COLVENDRÀ

Via Liberazione, 39 - Loc. Drio Col, Refrontolo (TV)
www.colvendra.it
info@colvendra.it





VINI PASSITI - DOC / DOCG
STRAW WINES - DOC / DOCG

Diploma di merito

COLLI DI CONEGLIANO DOCG REFRONTOLO PASSITO "IL REGGENTE" 2022

LA REGGENZA

Di colore rosso impenetrabile. Intrigante per il ventaglio variegato di profumi, dalla prugna secca alla marasca, dalla ciliegia sotto spirito ai frutti di bosco, con un legante floreale di viola. Si esprime generoso al gusto, donandoci equilibrio estrattivo e persistenza aromatica retrolfattiva. Da abbinare a cioccolato, formaggi stagionati, pasticceria secca, crostate di frutta, vino da meditazione.

Impenetrable red in colour. Intriguing for its variegated range of aromas, from prune to morello cherry, from cherries in spirit to wild berries, with a floral binding of violets. It expresses itself generously on the palate, giving us extractive balance and aromatic aftertaste persistence. Goes well with chocolate, mature cheeses, dry pastries, fruit tarts, meditation wine.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 12°/14°



LA REGGENZA

Via Liberazione, 2/A - Refrontolo (TV)
www.vinilareggenza.it
info@vinilareggenza.it





VINI PASSITI - DOC / DOCG
STRAW WINES - DOC / DOCG

Diploma di merito

PIAVE DOC RABOSO PASSITO 2020

LE RIVE

Vino di colore rosso rubino con riflessi granati. All'olfatto intenso e persistente, in primo piano note fruttate di prugne, more, ciliegie, amarene, su calde note speziate. Al palato si presenta dolce e morbido con buona tannicità e freschezza che supportano l'alcool. In finale intenso e persistente. È un vino da "meditazione". Degustato in un maestoso bicchiere di cristallo, si accompagna ai dolci soprattutto se a pasta secca e ai formaggi piccanti.

Strong ruby colour with garnet reflexions. Its perfume is intense and persistent with fruity aromas such as plums, blackberries, cherries and sour cherries, on warm spicy notes. It is sweet and soft on the palate, tannic and fresh enough to support alcohol. In the end, intense and persistent. It is a "meditation" wine. Tasted in a majestic crystal glass, it matches well in particular with dry pasta cakes and spicy cheese. We suggest this wine with wild berries and dark chocolate.

alcool / alcohol: 14,5% vol
servizio / serving: 14°/16°



LE RIVE

Via Grave di Negrisia, 50 - Ponte di Piave (TV)
www.lerive.it
info@lerive.it





VINI PASSITI - DOC / DOCG
STRAW WINES - DOC / DOCG

Diploma di merito

RECIOTO DI SOAVE DOCG "LA PERLARA" 2020

CA' RUGATE

Colore giallo dorato. Profumo intenso, persistente, floreale e fruttato di uva sultanina, fico secco e noce, arricchito da una nota speziata. Intenso e persistente anche al palato. Vino da dessert che si esprime al meglio dopo un anno di affinamento in bottiglia. Abbinamenti gastronomici: pasticceria e dolci secchi. Formaggi grassi o erborinati. Foie gras. Ideale per fine pasto. Meditazione.

Bright golden in colour. Intensely perfumed with floral notes and hints of sultanas, dried figs, nuts and spices. Richly sweet and lingering in the mouth. At its best after at least one year in bottle. Food pairings: Cakes and pastries; Blue veined cheeses; Foie gras. Ideal after a meal; Meditation;

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 10°



CA' RUGATE

Via Pergola, 36 - Montecchia di Crosara (VR)

www.carugate.it

carugate@carugate.it





FERMOL® AMYL

DONA AL TUO VINO UN BOUQUET FRESCO E FLOREALE

FERMOL Amyl è il lievito ideale per lo sviluppo di tioli ed esteri nei vini bianchi e rosati.

Parte di una nuova frontiera nella fermentazione alcolica dei vini, FERMOL Amyl è il **nuovo blend di lieviti AEB** ideale nelle varietà in cui si vogliono esaltare le **note fruttate, tioliche e le sensazioni aromatiche mantenendo la freschezza**. È indicato per le fermentazioni di **mosti provenienti da zone calde** o in cui l'**acidità** è un importante valore discriminante. I vini ottenuti con questo lievito presentano complesse note di **fiori bianchi, pesca, pompelmo e melograno**.



**SCOPRI
DI PIÙ**



AEB SPA - Via Vittorio Arici, 104
S. Polo 25134 Brescia
Tel: +39 030 23071 - info@aeb-group.com
aeb-group.com    

VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP
prodotti nel 2024

STILL WHITE WINES IGT / IGP
produced in 2024



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Premio Dama d'Oro

VENETO IGT TRAMINER 2024

ORNELLA MOLON

Colore giallo paglierino, spesso carico. Aromi floreali che ricordano la rosa, la frutta esotica matura e ancora la buccia di arancia e zagara. Gusto armonico, pieno e suadente, sapido, aromatico e speziato. Si accosta molto bene con speck affumicati, prosciutti crudi, antipasti, crostacei e piatti speziati; è ottimo anche fuori pasto.

Straw yellow in colour, often very full. Flowery fragrance reminiscent of roses, mature exotic fruits and also orange peel and blossom. Harmonic, full taste, mellow, savoury, aromatic and spicy. Ideal accompaniment with smoked speck, raw ham, antipasti, shellfish and spicy dishes; it is also excellent on its own.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 8°/10°



ORNELLA MOLON

Via Risorgimento 40 - Salgareda (TV)
www.ornellamoloni.it
info@ornellamoloni.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Premio Sigillo d'Argento

COLLI TREVIGIANI IGT MANZONI BIANCO 6.0.13 2024

CONTE COLLALTO

Alla vista si presenta di un colore giallo paglierino intenso e brillante. Al naso le note eleganti del Pinot Bianco emergono in prima battuta con i ricordi di ananas e fiori bianchi mentre al gusto spiccano i rimandi di freschezza e mineralità del Riesling. La gradevole aromaticità e la particolare piacevolezza di beva ne hanno fatto un must in abbinamento con antipasti tiepidi di mare. Ottimo con minestre e zuppe estive si esalta con piatti a base di crostacei e secondi a base di pesce. Si accompagna anche con carni bianche, variamente preparate, ancor più in presenza di intingoli e salse dal carattere deciso.

It appears an intense, luminous straw-yellow. On the nose, elegant notes of Pinot Blanc are the first to emerge, flanked by impressions of pineapple and spring flowers, while the crisp, tangy minerality of Riesling stands out on the palate. Its graceful aromas and its pronounced delightfulness on the palate make this wine a must-try with warm seafood antipasti; it is a tasty partner to summer soups, and is at its finest with shellfish and fish-based main courses. Try it too with various styles of lighter meats, and even more, with full-flavoured meat sauces and braises.

alcool / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



CONTE COLLALTO

Via XXIV Maggio, 1 - Susegana (TV)

www.cantine-collalto.it

info@cantine-collalto.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Premio Sigillo di Bronzo

VENETO IGT MANZONI BIANCO 6.0.13 2024

VITIVINICOLA MANERA

È un vino corposo e alcolico, il suo giallo è un giallo paglierino carico che alcuni paragonano al colore dell'Eliodoro, una gemma dal caratteristico colore giallo. Il bouquet è intenso e complesso dalla frutta matura a quella esotica di ananas, pesca e frutto della passione affiancate ad uno speziato mediterraneo che lo contraddistinguono. Al palato il vino è caldo sapido e molto persistente. Si abbina a pesce e primi piatti e secondi di carne bianca.

It is a full-bodied and alcoholic wine, with a deep straw yellow color, which some compare to the color of heliodor, a gemstone known for its distinctive yellow hue. The bouquet is intense and complex, featuring ripe and exotic fruits such as pineapple, peach, and passion fruit, alongside Mediterranean spices that set it apart. On the palate, the wine is warm, sapid, and very persistent. It pairs well with fish, first courses, and white meat dishes

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 10°/12°



VITIVINICOLA MANERA

Via Sile, 50 - Castelfranco Veneto (TV)
www.vinimanera.com
info@vinimanera.com



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

COLLI TREVIGIANI IGT MANZONI BIANCO 6.0.13 2024

STRAMARET

Giallo paglierino. Sensazioni di frutta a polpa gialla matura (pesca e albicocca), leggere note tropicali e speziate con una particolare nota minerale (dovuta al Riesling renano). Ricorda molto la nota aromatica del profumo; vino di buona freschezza e sapidità, con una nota alcolica non eccessiva e un nale lungo e persistente. Offre gran soddisfazione quando lo si abbina a piatti a base di asparagi, zuppe di legumi e funghi, pesci e carni bianche con salse delicate; regala un buon ricordo l'accostamento alla soppressa tradizionale e alla salumeria in genere.

Straw-yellow. Sensations of yellow mature fruit (peach and apricot) and light tropical and spicy hints with a particular mineral hint (due to the Riesling Renano). Reminds a lot the aromatic hint of the perfume, a wine of good freshness and avor, with a not extreme alcoholic hint and a long and persistent ending. Perfect with dishes based on asparagus, legume soups, sh and white meat with delicate sauces. The match with the traditional soppressa and with the salami in general leaves then a special memory.

alcool / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 10°



STRAMARET

via Cal Dritta, 81 - Funer di Valdobbiadene (TV)

www.stramaret.it

info@stramaret.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

COLLI TREVIGIANI IGT INCROCIO MANZONI 6.0.13 2024

BEPIN DE ETO

Colore giallo paglierino carico. Ricco di sfumature aromatiche, ricorda la frutta tropicale, l'albicocca ed il glicine. Si presenta ricco, aromatico ed avvolgente con un finale sapido. Dotato di buon corpo nel quale si armonizzano l'alta alcolicità e l'ottima acidità che lo rendono equilibrato ed importante. Si abbina a risotti, minestre al radicchio o a piatti a base di asparagi.

Deep straw yellow. Complex and rich, with notes of tropical fruit, apricot, and wisteria. Dense, aromatic, and ultra-appealing, with savoury finish. Full body, and good balance between a warm alcohol and superb acidity, which gives it fine overall harmony of its components. Partners well with risotto, radicchio soups, and asparagus dishes.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 12°/14°



BEPIN DE ETO

Via Colle, 32/a - San Pietro di Feletto (TV)
www.bepindeeto.it
info@bepindeeto.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGP CHARDONNAY 2024

BUFFON GIORGIO

Colore giallo paglierino intenso. Si percepisce da subito la predominanza fruttata, con note che vanno dall'arancia matura alla mela acerba per poi lasciare spazio a declinazioni vanigliate molto piacevoli. Gusto asciutto, con buona sapidità e gradevolezza persistente, inteso e allo stesso tempo morbido e delicato. Accompagna a tutto tondo antipasti, minestre, piatti a base di uova e pesce; ottimo anche come aperitivo.

The predominant fruity character is immediately noticeable, with notes ranging from ripe orange to green apple, gradually giving way to very pleasant hints of vanilla. The taste is dry, with good savoriness and a persistent pleasantness-intense, yet soft and delicate. Perfectly pairs with a wide range of appetizers, soups, egg-based dishes, and fish; also excellent as an aperitif.

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 8°/10°



AZ. AGRICOLA BUFFON GIORGIO

Via Ferrovia 18 - Castello Roganzuolo (TV)
www.vinibuffon.it
info@vinibuffon.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGP MANZONI BIANCO 2024

BUFFON GIORGIO

Colore giallo paglierino intenso. Fini sentori di pesca, albicocca matura, mandorla e frutti tropicali. Bouquet di eccezionale discrezione e classe e accosta sfumature aromatiche che soddisfano appieno il palato. Corposo, asciutto, equilibrato, accoglie in sé la raffinatezza del Pinot Bianco e le note aromatiche del Riesling Renano. Ideale abbinamento a zuppe, risotti e paste a base di verdure e frutti di mare o molluschi. Accompagna anche frittate con aromi dell'orto e si adatta molto bene alle grigliate di pesce e al cartoccio.

Intense straw yellow color. Bouquet of exceptional discretion and class and combines aromatic nuances that fully satisfy the palate. Full-bodied, dry, balanced, it contains the refinement of Pinot Blanc and the aromatic notes of Riesling. Ideal pairing with soups, risottos and pastas based on vegetables and seafood or shellfish. It also accompanies omelettes with garden herbs and adapts very well to grilled fish and foil.

alcool / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 10°



AZ. AGRICOLA BUFFON GIORGIO
Via Ferrovia 18 - Castello Roganzuolo (TV)
www.vinibuffon.it
info@vinibuffon.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT MANZONI BIANCO 6.0.13 2024

BORGOLUCE

Giallo verdolino nel colore, elegante nel profumo. Richiami floreali rincorrono note di pesca gialla e ananas. Schietto e fresco, il sapore si staglia su un fondo asciutto e sapido. Ottimo aperitivo con cicchetti, eccellente con gli antipasti di mare e i piatti a base di pesce, o con le carni bianche.

A green-tinged yellow in colour, with an elegant bouquet. Floral hints mingle with notes of yellow peach and pineapple. Fresh and forthright, its fruity flavour is underpinned by a dry, tangy vein. Ideal with appetizers, and excellent with seafood hors d'oeuvres and fish dishes. Also recommended with white meats.

alcool / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 12°



BORGOLUCE

Località Musile, 2 - Susegana (TV)

www.borgoluce.it

info@borgoluce.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT MANZONI BIANCO 2024

CECCHETTO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fine e delicato, ricorda la pera matura, con intensi sentori d'aroma tropicale, di ananas e Kiwi ben maturi, per finire con una evoluzione floreale. Sapore asciutto, vellutato e persistente, armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida.

Straw yellow colour with greenish glints. Its fine and delicate fragrance reminds of ripe pear, with intense tropical scents of ripe pineapple and kiwi, finally evolving into a floral aroma. Dry, velvety and lasting flavour, well balanced between sweet and acid fragrances.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 12°/14°



CECCHETTO

Via Piave, 67 - Tezze di Piave (TV)

www.rabosopiave.com

info@rabosopiave.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT MANZONI BIANCO 2024

BARBARAN VIGNE E VINI

Alla vista si presenta di color giallo paglierino e si presta ad un discreto invecchiamento. Profumo fine ed elegante, di buona gradazione e acidità, ha un bouquet di eccezionale discrezione e classe, è aromatico e ricorda il favo d'api e fiori di campo. Di sapore asciutto, vellutato e persistente, armoniosamente bilanciato fra dolcezza e fragranza acida. Si accosta a pietanze delicate: con piatti leggeri a base di formaggi molli, ideale con minestre, soprattutto creme e vellutate, sfornati e soufflé di verdure e pesce, portate a base di pesce bollito e alla griglia accompagnati da salse bianche.

It has a straw-yellow colour; it lends itself to discrete ageing. Fine and elegant bouquet, with a good alcohol content and acidity, its bouquet is exceptionally discrete and classy, with an aromatic fragrance that recalls honeycomb and wild flowers. A dry, velvety and persistent flavour, it is harmoniously balanced between sweetness and acidic fragrance. It is ideal for delicate dishes: light recipes made with soft cheeses, also ideal with soup, especially the creamy kind, bakes and soufflés made with vegetables and fish, boiled or grilled fish dishes served with white sauces.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 10°/12°



BARBARAN VIGNE E VINI

Via Don C. Giacomini, 6/2 - Zenson di Piave (TV)

www.barbaran.it

info@barbaran.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT MANZONI BIANCO 2024

WALTER NARDIN

Color giallo paglierino scarico e brillante. Buon bouquet fruttato con lievi note aromatiche di frutta esotica e albicocca matura. Secco e sapido, di buon corpo con freschi sentori fruttati e vegetali con pesca e salvia in evidenza. Si abbina ad antipasti magri e piatti a base di pesce.

A sparkling wine with elegant notes and delicate bouquet, characterized by fruity and floral pleasantness, dry aftertaste, with fine and persistent perlage. Ideal aperitif glass, excellent with appetizers, it accompanies well any dish, including fish.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



WALTER NARDIN

Via Fontane, 5 - Roncadelle di Ormelle (TV)

www.vinwalternardin.it

bevi@vinwalternardin.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT SAUVIGNON "ESPEDITO" 2024

ESPEDITO LORENZON

Di colore giallo paglierino con sfumature verdognole. Profumo molto intenso, con sentori vegetali, salvia, note di peperone e frutta esotica. Antipasti importanti ed elaborati a base di pesce, formaggi erborinati e perfetto con il piatto primaverile per eccellenza base di uova ed asparagi.

Colour: Intense straw yellow colour with greenish reflections. Bouquet: Intense, with hints of pepper, apple, wildflowers and sage. Flavour: Aromatic, warm, powerful and intense, and fully balanced. Pairings: Rich-based appetizers and fish dishes and blue cheeses

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 10°/12°



ESPEDITO LORENZON

Via Negrizia, 44 - Roncadelle di Ormelle (TV)
www.espeditovini.com
espeditolorenzon@libero.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

TRE VENEZIE IGT CHARDONNAY "AI PALAZZI" 2024

MASOTTINA

Giallo paglierino che si dona ad eleganti riflessi di giada. Al naso rivela note agrumate di pompelmo rosa e limone seguite da gelsomino, infine frutta matura come l'albicocca. All'assaggio si percepisce un perfetto equilibrio tra la morbidezza e l'acidità, rievocata da note di pompelmo e arancio. Il finale balsamico e sapido, richiama ad un nuovo assaggio. Perfetto con crudité di pesce, pesci marinati, crostacei, tempura di gamberi o di verdure.

Straw yellow with elegant jade highlights. On the nose it reveals initial hints of pink grapefruit and lemon, followed by jasmine and then ripe apricots. In the mouth, perfect balance between softness and acidity is perceived, evoked by traces of grapefruit and oranges. The balsamic, full-bodied finish entices into another sip. Perfect with raw or marinated fish, shellfish and prawn or vegetable tempura.

alcol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 10°/12°



MASOTTINA

Via Custozza, 2 - Conegliano (TV)

www.masottina.it

info@masottina.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

TRE VENEZIE IGT SAUVIGNON "SOTTOVOCE" 2024

47 ANNO DOMINI

Colore: giallo paglierino con riflessi dalle sfumature verdognole. Profumo: intense note speziate di peperoni, salvia, sambuco, pesca e foglia di pomodoro tipiche delle caratteristiche del vitigno. Sapore: asciutto e quasi austero di piacevole impatto acido. Adatto a tutti i primi piatti anche in forma di zuppa come con i fagioli. Sostiene bene tutte le carni bianche anche con l'accompagnamento di salse leggere. Ottimo con il pesce anche di natura grassa e preparato al forno.

Colour: deep straw yellow with lime green highlights. Bouquet: intense spiced nuances of peppers, sage, elder flower and tomato leaf typical of the characteristics of the grape variety. Flavour: dry and almost austere with sustained acidity. Suitable with all pasta and rice dishes, also as soups with beans, for example. Goes well with all white meats, also served with light sauces. Excellent with baked oily fish.

alcohol / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 10°/12°



SOCIETÀ AGRICOLA 47 A.D.

Via Treviso Mare, 2 - Roncade (TV)
www.47annodomini.it
ordini@47annodomini.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT BIANCO 2024

LE TERRE

Alla degustazione è di un color giallo paglierino caratteristico con qualche nota verdognola. Al bouquet alle note fruttate e floreali di mela gialla e fiori bianchi di prati di montagna, si sommano tenui sentori speziati di erbe selvatiche di campo. Piacevole con primi piatti a base di erbe spontanee e crostini di formaggi vaccini freschi come lo stracchino e il gorgonzola. Ottimo abbinamento con sushi e sashimi.

Bianco Loquace is produced with Bianchetta grapes. It has a yellow colour with some greenish notes. The bouquet is fruity and floral, a mixture of yellow apple and white mountain flowers. All these flavors are combined with hints of soft spicy white herbs. It can be served with first courses made of herbs. Pleasant with fresh cheese (stracchino and gorgonzola) croutons.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 5°/6°



VINI LE TERRE

Via Rovigo 20,- Covolo di Pederobba (TV)

www.vinileterre.it

info@vinileterre.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT BIANCO 2024

LE CORTISELLE

Colore giallo paglierino, si presenta con aromi delicati, floreali, fruttati e dal sapore asciutto. Si abbina con antipasti, primi piatti, carni bianche e pesce in genere.

Straw yellow in color, it reveals delicate floral and fruity aromas with a dry taste. Pairs well with appetizers, first courses, white meats and fish in general.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 6°/8°



LE CORTISELLE

Via Prossima, 22 - Cinto Euganeo (PD)

www.lecortiselle.it

vinolecortiselle@gmail.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT BIANCO "PIETRADURA" 2024

FARASIN MATTIA

Vino bianco aromatico coltivato nelle colline dei Colli Euganei, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Si presenta al naso con intensi profumi fruttati ed agrumati avvolti da una buona freschezza. I terreni vulcanici ricchi di minerali dei Colli Euganei donano sapidità e pienezza; al palato si presenta secco ma la sua piacevole nota aromatica crea in bocca un equilibrio unico. Si chiude con una buona persistenza finale, è adatto all'abbinamento con primi piatti, carni bianche, pesce e formaggi stagionati.

Aromatic white wine cultivated in the hills of the Euganean hills, straw yellow in colour with greenish reflections. It presents itself on the nose with intense fruity and citrus scents enveloped by a good freshness. The volcanic soils rich in minerals of the Colli give it savouriness and fullness; on the palate it is dry but its pleasant aromatic note creates a unique balance in the mouth. Closing with a good final persistence, it is suitable for pairing with first courses, white meats, fish and mature cheeses.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 10°/12°



AZ. VITIVINICOLA FARASIN MATTIA

Va Bagnara Bassa, 1482 - Vo' (PD)

www.cantinafarasin.it

info@cantinafarasin.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT BIANCO "VIDA"

CA' CORNER

Vida sono vini prodotti con uve da varietà resistenti. Questi vitigni nascono dall'incrocio e dalla selezione di viti che resistono alle malattie funginee ed hanno bisogno di un numero molto limitato di trattamenti consentendo un'elevata sostenibilità ambientale. Colore giallo con riflessi verdognoli. Profumo intenso con spiccate note fruttate di pesca e passion fruit, noti agrumate e floreali di fiori bianchi e gelsomino. Al palato è equilibrato con una buona mineralità, freschezza e profondità aromatica. Ottimo per accompagnare primi piatti, eccellente con piatti a base di pesce, crudo e crostacei, si abbina bene a formaggio di media stagionatura.

Vida are wines produced with grapes from resistant varieties. These vines are born from the crossbreeding and selection of vines that resist fungal diseases and require very limited treatments, allowing for high environmental sustainability. Colour straw yellow with pale green highlights. Intense with distinct fruity notes of peach and passion fruit, citrus notes, and floral notes of white flowers and jasmine. Balanced with good minerality, freshness and aromatic depth. Good pairing with first courses, excellent with fish and shellfish. It pairs well with medium-aged cheeses.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 10°/12°



AZ. AGR. CA' CORNER

Via Ca' Corner sud, 55 - Meolo (VE)

www.vinicacorner.com

info@vinicacorner.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT CHARDONNAY "TORRESELLA" 2024

TORRESELLA

Vino bianco secco, colore giallo paglierino intenso. Ha profumi fini ed eleganti caratteristici del vitigno. Struttura acida che ne preserva la piacevole freschezza. Abbinamenti gastronomici: antipasti magri e piatti a base di carni bianche; ideale con il pesce al forno ed alla griglia.

A dry white wine, with a deep straw-yellow color. It has the fine, elegant. Aromas that are characteristic of the variety, as well as a backbone of acidity that keeps it attractively fresh. Serving suggestions: vegetable hors d'oeuvres and white meat dishes. Ideal with baked or grilled fish.

alcool / alcohol: 12,5% vol
servizio / serving: 10°/12°



HERITA SPA - CANTINE TORRESELLA

Via Ita Marzotto, 8 - Fossalta di Portogruaro (VE)
www.torresella.com
info@torresella.com



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT MANZONI BIANCO 2024

CA' CORNER

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo fruttato con note aromatiche di frutta esotica come ananas e passion fruit, albicocca e fiori di campo. Di buon corpo, fine ed elegante, ben equilibrato. Ottimo per accompagnare primi piatti come zuppe e risotti, piatti a base di pesce e carni bianche, e formaggi stagionati.

Straw yellow with pale green highlights. Fruity fragrance with aromatic notes of exotic fruit like ananas and passion fruit, apricot and wildflowers. Robust but very soft to the palate, good balanced. First courses like soup and risotto, fish and white meat dishes and medium aged cheeses.

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 10°/12°



AZ. AGR. CA' CORNER

Via Ca' Corner sud, 55 - Meolo (VE)
www.vinicacorner.com
info@vinicacorner.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT MANZONI BIANCO 2024

GIACOMO SALMASO

Il Manzoni bianco è un vino strutturato, intenso e di carattere, dal colore giallo dorato chiaro. Al naso si presenta elegante, di complessa e variegata aromaticità, con delicate note moscate, di glicine e di fiori d'acacia. In bocca è morbido, di persistente struttura e vivida acidità, buona freschezza e accattivante mineralità con sensazioni finali che ricordano la frutta gialla. È sorretto da un buon grado alcolico che porta una lieve sensazione di dolcezza, mitigata da note sapide. Ottimo equilibrio acido-sapido. Un vino da degustare anche negli anni per cogliere l'interessante evoluzione dei tipici sentori di idrocarburo. È ottimo in abbinamento a salumi e formaggi erborinati, crudité, risotti di pesce, primi piatti a base di funghi o carciofi, paste ripiene, pesce al forno o grigliato, carni bianche.

Manzoni Bianco is a well-structured and intense wine with a bold character a light golden yellow colour. The nose is elegant and complex with a bouquet of diverse aromas, with delicate notes of musk, wisteria and orange blossom. On the palate, the structure is smooth and persistent with a vivacious acidity, a generous freshness and a captivating minerality, finishing with notes reminiscent of yellow fruit. Underpinning this structure is a relatively high alcohol content, which lends a slight sensation of sweetness mitigated by sapid notes. Excellent balance between acidity and sapidity. A wine that can also be kept and enjoyed over the years to come to appreciate the typical and intriguing hydrocarbon note as it develops with ageing. Excellent paired with cold cuts and herbed cheeses, crudités, seafood risottos, mushroom or artichoke based first courses, filled pasta dishes, baked or grilled fish and white meats.

alcohol / alcohol: 13,5% vol
servizio / serving: 8°/10°



GIACOMO SALMASO

Via Grande, 34 - Montegrotto Terme (PD)
www.vinisalmaso.it
info@vinisalmaso.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT MANZONI BIANCO 2024

VINEA TRAMONTIS

Giallo Paglierino con riflessi verdognolo, dal profumo di freschi aromi di fiori bianchi, mela verde, agrumi. Sapore fresco e vivace, con una buona struttura. I sapori di frutta fresca si combinano con una piacevole nota minerale. Perfetto come aperitivo, si abbina bene con piatti di pesce, frutti di mare, insalate estive, e formaggi freschi. Ottimo anche con primi piatti leggeri e carni bianche.

Straw yellow with greenish hues. Bouquet: Fresh aromas of white flowers, green apple, and citrus fruits. Palate: Fresh and lively, with good structure. Flavors of fresh fruit are complemented by a pleasant mineral note. Perfect as an aperitif, it pairs well with fish dishes, seafood, summer salads, and fresh cheeses. Excellent also with light pasta dishes and white meats.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 10°/12°



VINEA TRAMONTIS

Via Tramonte, 2a - Tramonte di Teolo (PD)

www.vineatramontis.it

info@vineatramontis.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT MANZONI BIANCO 2024

CA' MANIN

Vino di alta classe che unisce gli inconfondibili caratteri del pinot alle sfumature delicatamente aromatiche del Riesling. Ottimo fuori o durante i pasti. Si accompagna bene con antipasti, risotti, piatti di pesce e carni bianche.

A high-class wine that combines the unmistakable character of Pinot with the delicately aromatic nuances of Riesling. Excellent both on its own or during meals. Suits well with appetizers, risottos, fish dishes and white meats.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 10°/12°



AZ. VITIVINICOLA CA' MANIN

Via G. Marconi, 732 - Vo' (PD)

info@camanin.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT MANZONI BIANCO 2024

SANDRE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Fruttato, sentori aromatici di frutta esotica, ananas, albicocca matura, favo d'api, fiori di campo, sono evidenti i fiori di pesco. Di ottimo corpo, ottimo equilibrio tra l'acidità e gli altri componenti. Ottimo a tutto pasto, con soufflé di verdure e di pesce, con piatti a base di pesce e carni bianche.

It is pale straw-yellow with greenish highlights. Aromatic hints of exotic fruits such as pineapples and apricots, together with honey comb scent and flowery notes of wild flowers and peach blossoms. Full-bodied wine with a well-balanced acidity. It can accompany the entire meal and especially pairs well with soups, vegetables and fish soufflés, and sea-food or white meat in general.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 14°/16°



SOC. AGRICOLA SANDRE

Via Risorgimento, 16 - Salgareda (TV)
www.sandre.it
info@sandre.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT MANZONI BIANCO 2024

BONOTTO DELLE TEZZE

Colore giallo paglierino non molto carico, profumo delicatamente aromatico, floreale e leggermente agrumato. Adeguata struttura che non fa venir meno una buona bevibilità grazie dalla freschezza legata alla giusta acidità.

Pale straw-yellow color, with a delicately aromatic, floral and slightly citrusy bouquet. It has a balanced structure, while maintaining excellent drinkability thanks to its freshness and well-balanced acidity.

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 8°/10°



BONOTTO DELLE TEZZE

Via Duca d'Aosta, 16 - Tezze di Piave (TV)
www.bonottodelletezze.com
info@bonottodelletezze.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT MANZONI BIANCO 6.0.13 2024

CANTINA MATTIELLO

Colore giallo paglierino. Aromi floreali e fruttati delicati ma intensi. Ideale con piatti a base di pesce e con le verdure e con tutti quei piatti caratterizzati da una buona impronta aromatica.

Straw yellow color. Delicate but intense floral and fruity aromas. Ideal with fish and vegetable dishes and with all those dishes characterized by a good aromatic imprint.

alcool / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 12°



CANTINA MATTIELLO

Via Volto, 57 - Costozza di Longare (VI)

www.cantinamattiello.it

info@cantinamattiello.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT RIESLING 2024

VINEA TRAMONTIS

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo delicato, con note di fiori bianchi e sentori fruttati di pesca bianca, arricchiti da lievi sfumature erbacee. Sapore secco, fresco e minerale, con buona acidità e una leggera nota amarognola sul finale. Ideale con formaggi freschi, piatti a base di pesce, antipasti leggeri. Ottimo anche come aperitivo.

Straw yellow with greenish reflections. Bouquet: delicate, with notes of white flowers and fruity hints of white peach, enriched by subtle herbal nuances. Palate: Dry, fresh, and mineral, with good acidity and a slight bitter note on the finish. Food Pairings: fresh cheeses, fish dishes, light appetizers. Excellent also as an aperitif.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 8°/10°



VINEA TRAMONTIS

Via Tramonte, 2a - Tramonte di Teolo (PD)
www.vineatramontis.it
info@vineatramontis.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT SAUVIGNON "FOCAIA" 2024

TENUTA SAN GIORGIO

Foggia giallo paglierino di pregevole compattezza, con venature dorate. Patrimonio aromatico di grande spazialità, equamente fruttato e vegetale. Nitide le sensazioni di salvia, sambuco e foglia di pomodoro, cui fanno corredo nuance di buccia di pompelmo e frutta esotica. Sul finale emerge anche un tocco appena accennato di pietra focaia. In perfetto bilanciamento gusto-olfattivo, si apre orizzontalmente in bocca con intensa sapidità, note vegetali e agrumate e un finale molto lungo sorretto da una permanente percezione di freschezza. Stoffa e trama strutturale di buona consistenza. Abbinamenti: Polenta e baccalà, risotto agli asparagi verdi, burritos tex-mex con carne e verdure.

Straw-yellow appearance of remarkable density, with golden highlights. Aromatic profile of great breadth, equally divided between fruity and vegetal notes. Distinct hints of sage, elderflower, and tomato leaf are accompanied by nuances of grapefruit peel and exotic fruit. A subtle hint of flint also emerges on the finish. Perfectly balanced on the nose and palate, it unfolds broadly in the mouth with intense sapidity, vegetal and citrus notes, and a very long finish sustained by a lasting sensation of freshness. A wine with good structure and a well-defined texture. Pairings: Polenta with salt cod, green asparagus risotto, and Tex-Mex burritos with meat and vegetables.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 12°/14°



TENUTA SAN GIORGIO

Via Piave, 11 - Maserada sul Piave (TV)

www.tenutasangiorgio.com

staff@tenutasangiorgio.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT SAUVIGNON "TORRESELLA" 2024

TORRESELLA

Vino bianco secco, dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo erbaceo che ricorda il sambuco è tipico del vitigno. Ad una bella base di freschezza si aggiunge una dose gradevole di morbidezza. Abbinamenti gastronomici: antipasti e ricette di pesce con aggiunta di salse, risotti alle verdure.

A dry white wine, straw-yellow in color with greenish highlights. The herbaceous fragrance, which is reminiscent of elderflowers, is typical of the variety. Attractively mellow fruit overlies a nice backbone of refreshing acidity. Serving suggestions: Hors d'oeuvres and fish recipes with sauces; vegetable risottos.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 10°/12°



HERITA SPA - CANTINE TORRESELLA

Via Ita Marzotto, 8 - Fossalta di Portogruaro (VE)

www.torresella.com

info@torresella.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT SOUVIGNIER GRIS 2024

CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Giallo dorato con una leggera sfumatura ramata. Intenso e diretto con profumi di spezie dolci come la vaniglia, i chiodi di garofano e la liquirizia a cui si affiancano ricordi agrumati di cedro e limone su uno sfondo di mela cotogna. Secco, caldo ed avvolgente con un finale speziato. Ideale per accompagnare primi piatti a base di pesce e crostacei e per affiancare a formaggi delicati. Da provare in abbinamento a piatti delicatamente speziati.

Golden yellow with a light coppery shade. Intense and straight, with scents of sweet spices, like vanilla, clove and liquorice, together with citrus-like nuances of citron and lemon on a background of quince. Dry, warm and cosy with a spicy finish. Ideal to serve with fish- and shellfish-based main courses and with mild cheeses. To taste with mildly spicy dishes.

alcool / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 6°/8°



CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Via L. Toffolin, 6 - Fr. Solighetto - Pieve di Soligo (TV)

www.collisoligo.com

comunicazione@collisoligo.com

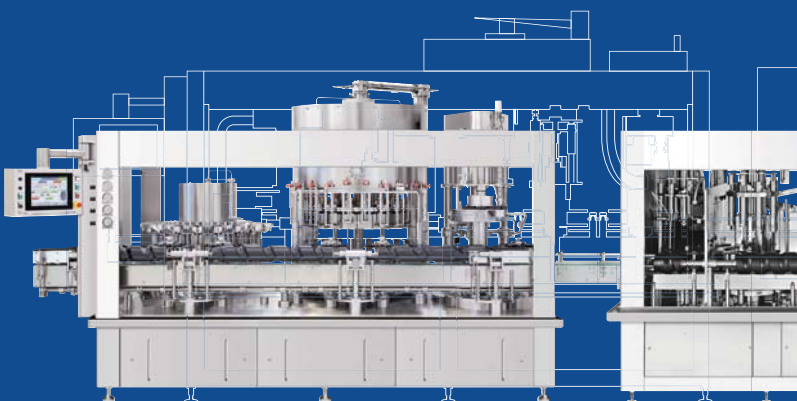


Qualità

**la progettiamo, la costruiamo,
la imbottigliamo**

E la coltiviamo dal 1946, con la stessa passione e l'instancabile spirito d'innovazione con cui costruiamo ogni singolo pezzo. È la stessa qualità che inizia in vigna e finisce in bottiglia, perché Gai nasce e cresce a fianco delle più importanti realtà vitivinicole mondiali, garantendo un supporto costante grazie agli oltre 100 rivenditori e centri assistenza.

**Da oltre 75 anni condividiamo con voi la ricerca
della qualità.**



EnoDesignConsulting

Forniture per l'Enologia e l'Industria delle Bevande

via Laura Bassi, 102 - San Donà di Piave (Venezia)

mail: info@enodesignconsulting.it - www.edcsr.it

Enol. Michele Chiodi - mobile +39 340 914 9954

Enol. Gabriele Piro - mobile +39 349 441 1502

Enol. Francesco Urban - mobile +39 391 384 8535

GAI

VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP
prodotti nel 2023 o negli anni precedenti

*STILL WHITE WINES IGT / IGP
produced in 2023 or previously*



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Premio Dama d'Oro

VENETO IGT TRAMINER "ACINI BIANCHI" 2023

SANDRE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Note di pesca, albicocca matura, anice, pompelmo, menta, acacia, rosa, fieno secco. Fresco, persistente, gentile, elegante. Ottimo con creme di verdure, risotti con verdure di stagione e piatti di pesce.

It is pale straw yellow with greenish highlights. It has notes of peach, ripe apricot, anise, grapefruit, mint, acacia, rose and dry hay. It is fresh, persistent, pleasant and elegant. Best served with soups, creams of vegetables, risotto with seasonal vegetables and fish dishes.

alcohol / alcohol: 14% vol

servizio / serving: 14°/16°



SOC. AGRICOLA SANDRE

Via Risorgimento, 16 - Salgareda (TV)

www.sandre.it

info@sandre.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Premio Sigillo d'Argento

VENETO IGT MANZONI BIANCO "INSULA" 2023

TENUTA SAN GIORGIO

Giallo paglierino intenso che vira su tonalità dorate con l'evoluzione in bottiglia. Ventaglio aromatico ben articolato, che a fragranze inebrianti di frutta bianca matura intervalla dettagli percettivi più esili di fiori di campo a petalo bianco. Cenni iodati e rimandi di eucalipto emergono eterei nel finale. Al palato manifesta energicamente la sua presenza con echi morbidi di pesca a polpa bianca. Avvolgente, minerale, maestoso, di buon corpo e grande armonia. Sorprendente nell'evoluzione in bottiglia. Abbinamenti: Fegato alla veneziana. Crema ai carciofi. Pollo al curry.

Deep straw yellow tending towards gold as the wine develops in the bottle. Well-articulated range of aromas which intersperses heady scents of ripe white fruit with more delicate notes of white wildflowers. Ethereal hints of iodine and eucalyptus emerge in the finish. On the palate it energetically manifests its presence with soft echoes of white flesh peach. Enveloping, mineral, majestic, with good body and great harmony. Surprising in its development in the bottle. Pairings: Venetian-style liver. Cream of artichokes. Chicken curry.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 8°/12°



TENUTA SAN GIORGIO

Via Piave, 11 - Maserada sul Piave (TV)

www.tenutasangiorgio.com

staff@tenutasangiorgio.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Premio Sigillo di Bronzo

MARCA TREVIGIANA IGT BIANCO "RIGA PRIMA" 2023

LA SVOLTA

Riga Prima è l'equilibrato incontro tra il Manzoni Bianco e lo Chardonnay si presenta di colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Dal Profumo delicato e complesso sviluppa eleganti e raffinati sentori floreali di fiori bianchi, con notevoli ed avvolgenti note di agrumi e frutta fresca. Chiude con un leggero profumo di pietra focaia. Deciso, fresco ed intenso al palato, grazie alla sua acidità, evidenzia la sua buona struttura, che accompagna la sua piacevole mineralità e sapidità. Il retrogusto è asciutto e gentile quasi intrigante. Esprime al meglio il suo carattere se abbinato al pesce, in particolare ai crostacei, alla carne bianca e ai formaggi freschi.

Riga Prima is a pleasing balanced blend of Manzoni Bianco and Chardonnay. It has a brilliant straw yellow color with golden reflections. Complex and delicate bouquet, with elegant notes of white flowers, enveloping and enchanting scents of citrus and fresh fruit. It has a subtle minerality which leans towards flint. Decisive, fresh and intense on the palate, thanks to its acidity. It is well balanced in structure, with pleasing minerality and sapidity. Dry and gentle, almost fascinating, aftertaste. It is a perfect match with fish dishes, in particular with shellfish, white meat and fresh cheese.

alcohol / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 8°/10°



LA SVOLTA SOC. AGR.

Via Condel, 1 - S. Maria di Feletto, San Pietro di Feletto (TV)
www.proseccolasvolta.it
info@proseccolasvolta.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

COLLI TREVIGIANI IGP MANZONI BIANCO "SCHENELLA" 2023

CONTE COLLALTO

Il vino di colore giallo paglierino carico. Al naso, note di glicine e gelsomino si fondono con sentori di pesca, melone e piccoli agrumi. Emergono anche sfumature speziate di vaniglia, salvia e noce moscata. Al palato è armonico, fresco, ma anche strutturato e piacevolmente sapido. Perfetto con primi piatti ai funghi e secondi a base di pesci saporiti. Particolarmente indicato con i piatti della cucina veneta: bigoli in salsa, baccalà e sarde: sia fritte che in saor.

The wine has a deep straw-yellow color. On the nose, notes of wisteria and jasmine blend with hints of peach, melon, and small citrus fruits. There are also spicy nuances of vanilla, sage, and nutmeg. On the palate, it is harmonious, fresh, but also structured and pleasantly savory. Perfect with pasta dishes with mushrooms and main courses with flavorful fish. Particularly recommended with Venetian cuisine dishes: bigoli in sauce, baccalà, and sardines, both fried and in saor.

alcohol / alcohol: 13,5% vol
servizio / serving: 9°/10°



CONTE COLLALTO

Via XXIV Maggio, 1 - Susegana (TV)
www.cantine-collalto.it
info@cantine-collalto.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

COLLI TREVIGIANI IGT BIANCO "EL TERIBIE" 2023

MARTIGNAGO VIGNAIOLI

Giallo paglierino tenue. Profumi floreali di biancospino e acacia sposano note di mela cotogna, ananas, susina bianca e bosso. Sorso fresco con leggeri ritorni fruttati, equilibrio in evoluzione dalla freschezza ancora prevalente, che accompagna una sensazione sapido-minerale appena accennata. Abbastanza persistente. Matura in acciaio.

Pale straw colour. Floral aromas of hawthorn and acacia mingle with notes of quince, pineapple, white plum and boxwood. Fresh on the palate with light fruity undertones, developing balance from the still prevailing freshness, which accompanies a barely noticeable savoury-mineral sensation. Fairly persistent. Aged in steel.

alcohol / alcohol: 12,5% vol
servizio / serving: 12°



MARTIGNAGO VIGNAIOLI
Via Cornuda 72 - Maser (TV)
www.martignago.wine





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

COLLI TREVIGIANI IGT MANZONI BIANCO 2023

GREGOLETTO

Colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli. Profumo delicato, leggermente aromatico, con elevato tasso zuccherino ed elevata acidità. Ricorda i fiori d'acacia ed il miele. Secco ed esuberante, espressione della stoffa robusta del vino e della notevole acidità. Abbinamenti gastronomici: antipasti specialmente grassi, zuppe, risotti, minestre di verdura, soufflé e frittate; ottimo con il pesce.

Pale straw-yellow colour with greenish hints. Delicate, slightly aromatic with high sugar content and high level of acidity. Scent reminiscent of acacia flowers and honey. Dry and exuberant, expression of the strong personality of the wine and high acidity. Food-pairings: suitable to any starter, especially tasty dishes, soups, risottos, vegetable soups, soufflé and omelettes. Ideal with fish dishes.

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 10°/12°



AZ. AGRICOLA GREGOLETTO

Via San Martino, 83 - Premaor di Miane (TV)
www.gregoletto.it
info@gregoletto.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGP MANZONI ROSA 1.50 2023

NADAL

Colore giallo paglierino carico. Profumo deciso e intenso con ricordi di agrumi, rose e albicocche. Gusto secco, pieno ed equilibrato, deliziose reminiscenze di agrumi, sapido e con retrogusto persistente. Si accompagna bene ai piatti di pesce, alle carni bianche ma anche a quelli d'influenza straniera come giapponese, cinese e orientale.

Deep straw yellow color. Strong and intense bouquet with hints of citrus, roses and apricots. Dry, full and balanced taste, delicious reminiscences of citrus, savory and with a persistent aftertaste. It accompanies well fish dishes, white meats but it also pairs well with foreign-influenced dishes such as Japanese, Chinese and Oriental.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 10°/12°



AZIENDA AGRICOLA NADAL

Via Grave, 8 - S. Lucia di Piave (TV)

www.vininadal.it

info@vininadal.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT INCROCIO MANZONI 6.0.13 "SABBIATO" 2022

LE MANZANE

Colore giallo dorato, leggermente velato. Profumo di frutta tropicale: mango ananas con sfumature di vaniglia. Note floreali. Ottimo in abbinamento a primi piatti e secondi a base di pesce.

Golden yellow color, slightly hazy. Aroma of tropical fruit-mango and pineapple-with hints of vanilla and floral notes. Excellent when paired with first and second courses based on fish.

alcool / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 10°/12°



LE MANZANE

Via Maset, 47/B - S. Pietro di Feletto (TV)

www.lemanzane.com

info@lemanzane.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT MANZONI BIANCO "LE CONCHE" 2022

SALATIN

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati, presenta una leggera velatura, in quanto non filtrato. Intenso e complesso, presenta note minerali e di crosta di pane per poi evidenziare note di frutta esotica matura che riconducono all'albicocca, la pesca e l'ananas. Quello che è l'intensità olfattiva, la ritroviamo anche al palato con un gusto avvolgente, sapido e con un finale che evoca sentori di frutta fresca e polposa. Ideale con primi piatti come risotti, minestre e zuppe. Grazie alla sua struttura si abbina bene anche a secondi piatti a base di carni bianche e naturalmente a primi e secondi di pesce.

Straw yellow color with slightly golden hues, it has a slight sheen as it is unfiltered. Intense and complex, it presents mineral and bread crust notes and the highlights ripe exotic fruit notes that lead back to apricot, peach and pineapple. The olfactory intensity can be found also on the palate with an enveloping, savory test and a finish that evoked hints of fresh, pulpy fruit. Ideal with first courses such as risottos, soups and stews. Thanks to its structure, it also pairs well with white meat main courses and, of course, with fish first and main courses.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 10°/12°



SALATIN

Via Doge Alvise IV Mocenigo, 57 - Cordenigo (TV)

www.salatinvini.com

info@salatinvini.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT MANZONI BIANCO "CASONIBIANCO" 2023

BONOTTO GIORGIO

Colore giallo paglierino accentuato con riflessi verdognoli. Profumo ricco di note floreali finissime che ricordano le sfumature eleganti del Pinot e la carica aromatica caratteristica del Riesling renano. Raggiunge l'eccellenza nei terreni ghiaiosi e ricchi di argilla, caratteristica propria delle Terre del Piave. Di grande sapidità e persistenza, con note speziate molto accentuate. Ottimo con tutti i tipi di pesce, carni bianche, formaggi sapidi e stagionati.

Straw yellow accentuated color with greenish reflections. Rich bouquet in fine floral notes evocating the elegant nuances of Pinot and the characteristic aromatic charge of Rhine Riesling. It achieves excellence in gravelly soils rich in clay, a characteristic of Terre del Piave. It has a great flavor and persistence, with very pronounced spicy notes. Excellent with all types of fish, white meat, sharp and mature cheeses.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 12°/14°



AZ. AGR. BONOTTO GIORGIO

Via Tezze, 31/2 - Rai di San Polo di Piave (TV)

www.bonottovini.it

info@bonottovini.it



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT MANZONI BIANCO "RENZO" 2021

TENUTA BARBON

Vino elegante, aromatico e dalla piacevole mineralità. Dal colore giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli, al naso si presenta fine, con note floreali di rosa bianca e biancospino, note di pesca bianca matura, accompagnate da una piacevole nota di frutta tropicale. In bocca esprime freschezza, sapidità ed un grande equilibrio dovuto all'affinamento ed alla maturazione successiva per un anno in bottiglia, che gli conferisce complessità. Il finale è fine e di buona persistenza, con grande sensazione finale di pulizia. Si accompagna perfettamente con antipasti, primi piatti a base di verdure, con la cucina di mare.

Elegant, aromatic wine with a pleasant minerality. Straw yellow in color, with light greenish reflections, the nose is fine, with floral notes of white rose and hawthorn, notes of ripe white peach, accompanied by a pleasant note of tropical fruit. In the mouth it expresses freshness, flavor and a great balance due to the refinement and subsequent maturation for one year in the bottle, which gives it complexity. The finish is fine and persistent, with a great final sensation of cleanliness. It goes perfectly with starters, vegetable and with seafood in general.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



TENUTA BARBON

Via Venturali, 5/2 - Villorba (TV)

www.tenutabarbon.it

info@tenutabarbon.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT MANZONI BIANCO 6.0.13 2023

LA REGGENZA

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Meravigliosa ampiezza olfattiva contraddistinta da sentori di scorza d'agrumi, frutta esotica, pesca, albicocca e fiori bianchi con chiusura aromatica completata da incursioni balsamiche di erbe aromatiche e traccia minerale partecipe di una profondità e complessità olfattiva oltremodo intrigante ed affascinante. Al palato si esprime con un sorso verticale, vibrante e coeso quando la polpa succosa incontra la trama sapida. Raffinato e preciso nel suo meraviglioso complesso equilibrio. Abbinamenti consigliati: primi piatti, pasta al forno, piatti a base di pesce, carni alla griglia, carni bianche e formaggi.

Straw yellow with greenish reflections. Wonderful olfactory breadth characterized by hints of citrus peel, exotic fruit, peach, apricot and white flowers with an aromatic finish complemented by balsamic incursions of aromatic herbs and a mineral trace sharing an extremely intriguing and fascinating olfactory depth and complexity. On the palate it is expressed with a vertical, vibrant and cohesive sip when the juicy pulp meets the sapid texture. Refined and precise in its marvelous complex balance. Recommended pairings: first courses, baked pasta, fish dishes, grilled meats, white meats and cheeses.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 10°/12°



LA REGGENZA

Via Liberazione, 2/A - Refrontolo (TV)

www.vinilareggenza.it

info@vinilareggenza.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

TRE VENEZIE IGT CHARDONNAY "ALTITUDO" 2022

BORGIO ANTICO

Color giallo paglierino carico di riflessi verdognoli. Al palato si presenta con un gusto asciutto, complesso, molto minerale dovuto al suolo di provenienza. Ottimo con piatti di pesce, risotti con erbe spontanee e carni bianche.

Straw yellow color full of greenish reflections. On the palate it has a dry, complex, very mineral taste due to the soil of origin. Excellent with fish dishes, risottos with wild herbs and white meats.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 10°/12°



BORGIO ANTICO

Strada delle Spezie, 39 - Conegliano (TV)

www.borgioanticovini.com

info@borgioanticovini.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

TRE VENEZIE IGT TRAMINER BIOLOGICO 2023

TERRA MUSA

Ha un colore giallo paglierino tendente all'oro con riflessi rosati; un profumo intenso e aromatico, dai caratteristici sentori floreali. Ricorda un sapore di spezie e canditi con un impatto leggero minerale. Si abbina felicemente ai primi saporiti, risotti ai frutti di mare, crostacei in genere e pescato fresco.

It has a straw-yellow color tending toward gold with pinkish highlights; an intense and aromatic bouquet with characteristic floral notes. The flavor recalls spices and candied fruit, with a light mineral touch. It pairs beautifully with flavorful first courses, seafood risottos, shellfish in general, and fresh-caught fish.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 10°/14°



TERRA MUSA

Via Callalta, 13 - Pramaggiore (VE)
www.terramusa.it
musaragno@musaragno.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT BIANCO "LIPIZZANO" 2023

TENUTA SAN GIORGIO

Giallo-oro antico di buona intensità con venature brillanti. Vino di grande tensione, vibrante, lungo. Al palato emerge un equilibrato connubio tra fragrante espressività minerale, sulle corde della pietra focaia, e pennellate più calde di frutta candita. Attacco olfattivo su sentori esotici, con piacevoli rimandi di maracuja e litchi. Con l'ossigenazione nel calice si palesano raffinate note di frutta candita e miele d'acacia. Accenni di mandorla tostata ed estrema pulizia sul finale. Abbinamenti: Insalata di gallina padovana in riduzione di senape e uva passa. Spaghetto con crudità di mare e bottarga di muggine. Poke bowl di tonno rosso, avocado e sesamo.

Antique yellow-gold of good intensity with bright veins. A wine of great tension, vibrant, long. A balanced combination of fragrant mineral expressiveness emerges on the palate, accompanied by notes of flint, and warmer brushstrokes of candied fruit. Olfactory start on exotic scents, with pleasant hints of maracuja and lychee. With oxygenation in the glass, refined notes of candied fruit and acacia honey emerge. Hints of toasted almond and extreme cleanliness on the finish. Pairings: Paduan hen salad in mustard and sultana reduction. Spaghetti with crudités de mer and mullet roe. Red tuna, avocado and sesame poke bowl.

alcool / alcohol: 13,5% vol
servizio / serving: 14°/16°



TENUTA SAN GIORGIO

Via Piave, 11 - Maserada sul Piave (TV)
www.tenutasangiorgio.com
staff@tenutasangiorgio.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT CHARDONNAY 2022

LE MESTEGHE

L'essenza organolettica è meravigliosamente complessa. Lo stesso sorso è al contempo fresco, vivace, sapido e strutturato. Molto versatile, dall'antipasto al dolce. Stupisce come sapore e aroma, mai troppo invadenti, possano coronare persino un buon piatto di carne rossa.

The organoleptic essence is wonderfully complex. The sip is at once fresh, lively, savoury and structured. Very versatile, from appetisers to desserts. It is amazing how the flavour and aroma, never too overbearing, can crown even a good red meat dish.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 10°/12°



AZ. AGR. LE MESTEGHE

Via Mesteghe 2 - Monastier di Treviso (TV)

www.lemesteghe.it

info@lemesteghe.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT MALVASIA 2023

VIGNE DEL BOSCO OLMÈ

Giallo paglierino intenso. I profumi colpiscono per generosità e ampiezza, schiudendosi in fresche note floreali e di pesca bianca, per un tripudio di erbe aromatiche sostenute da una spinta agrumata e minerale. Gusto ampio e succoso, sorprende per freschezza e facilità di beva. Ideale con il baccalà, inatteso alleato della cucina etnica.

Intense straw yellow color. The bouquet is generous and wide, with fresh floral and white peach noted, a riot of aromatic herbs supported by a citrus and mineral thrust. Ample and juicy on the palate, it surprises with freshness and ease of drinking. Ideal with cod, an unexpected ally in ethnic cuisine.

alcol / alcohol: 13,5% vol
servizio / serving: 10°/12°



VIGNE DEL BOSCO OLMÈ

Via Cal Torta, 549 - Ceggia (VE)
www.vignedelbosco.com
info@vignedelbosco.com





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT SAUVIGNON NEPIS BIOLOGICO "RESILIENS" 2022

LE CARLINE

Il calice si tinge di un lucente paglierino con bagliori oro verde. Note vegetali di foglia di pomodoro e sambuco in fiore; note fruttate di frutto della passione, kiwi giallo e pesca, delicate sfumature agrumate di lime, cedro e pompelmo rosa. Note minerali derivanti dalla conformazione del terreno di origine alluvionale. Accostamento dai sapori fusion, ottimo con una tartare di volpina con mela verde, cipolla in agrodolce e leche de tigre.

The glass is coloured of a straw yellow with green gold flashes. Vegetable notes of tomato leaf and elderberry in flower; fruity notes of passion fruit, yellow kiwi and peach, delicate citrus nuances of lime, cedar and pink grapefruit. Mineral notes deriving from the conformation of the soil of alluvial origin. Perfect pairing with fusion flavours, excellent with a volpina tartare with green apple, sweet and sour onion and leche de tigre.

alcool / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 10°/12°



LE CARLINE

Via Carline, 24 - Pramaggiore (VE)

www.lecarline.com

info@lecarline.com



VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT SOLARIS "SORATESA" 2023

TERRE ALTE D'ALPAGO

Vino dai sentori floreali, profumi di frutti a polpa bianca e fiori di montagna anticipano aromi di golosi frutti tropicali. L'equilibrio tra morbidezza, armonia e freschezza consiglia abbinamenti con carni bianche e formaggi stagionati guarniti con confetture o miele. Intrigante con prodotti del territorio quali il pesce di fiume e di lago e le famose "mame", fagioli pregiati dell'Alpago. Eccellente come aperitivo.

A white wine with floral notes, hints of white-fleshed fruit and mountain blossoms, followed by luscious tropical aromas. Its balance of softness, harmony, and freshness makes it perfect with white meats and aged cheeses-especially when paired with jams or honey. Also intriguing alongside local specialties like river and lake fish or the prized Alpago "mame" beans. Excellent as an aperitif.

alcool / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



TERRE ALTE D'ALPAGO

Piazza Bartolomeo Zanon, n. 9 - Chies d'Alpago (BL)

www.terrealtedalpago.it

vini@terrealtedalpago.it





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT RIESLING RENANO 2023

ANDREOLA

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, molto luminoso in epoca giovanile, giallo dorato tendente all'ambrato con l'avanzare dell'affinamento. I profumi possono variare molto a seconda della fase di affinamento in bottiglia; in fase giovanile tendono a confluire su sentori di frutta aspra o acerba come la mela verde, il lime, il limone e gli agrumi in generale oltre che a fiori bianchi come il glicine, gelsomino e biancospino (specialmente in annate fredde). In epoca più matura, la caratteristica principale che lo rende originale e riconoscibile è l'aroma di idrocarburi (petrolio, benzina, kerosene). Rivela un'importante freschezza e una decisa sapidità data dall'origine territoriale; con l'avanzare dell'affinamento si ha un normale calo graduale della percezione acida del vino, che diventa così progressivamente più equilibrato e rotondo.

Straw yellow with greenish reflections, very bright when young, gold tending towards amber as it ages. The aromas can vary greatly depending on the stage of ageing in the bottle; when young, they tend to feature hints of sour or unripe fruit such as green apple, lime, lemon and citrus fruits in general, as well as white flowers such as wisteria, jasmine and hawthorn (especially in cooler vintages). The most interesting aromas develop as it matures, when the main characteristic that makes it original and recognisable is the hydrocarbon aroma (petroleum, petrol, kerosene). It reveals a significant freshness and a marked sapidity due to its territorial origin; as it ages, there is a gradual decrease in the acidity of the wine, which thus becomes progressively more balanced and rounded.

alcool / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 10°/12°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu





VINI BIANCHI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 o anni precedenti / STILL WHITE WINES IGT / IGP produced in 2023 or previously

Diploma di merito

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT TRAMINER 2023

ANDREOLA

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Versione molto fine rispetto ai Traminer aromatici classici a causa del clima freddo. Bouquet principalmente teso verso il floreale e in secondo luogo leggeri sentori di frutta come mela, banana, pesca, albicocca. Di sottofondo traspaiono piacevoli note dovute alla terziarizzazione con il legno di incenso e spezie. Rivela un'importante freschezza e una decisa sapidità data dall'origine territoriale; con l'avanzare dell'affinamento si ha un normale calo graduale della percezione acida del vino, che diventa così progressivamente più equilibrato e rotondo. Gusto teso, con acidità vibrante. Leggermente più snello rispetto alla grassezza media varietale, dovuto alla zona di produzione più fresca. Fragranza e sapidità lo contraddistinguono e lo rendono molto equilibrato.

Straw-yellow with greenish reflections. Excellent version compared to classic aromatic Traminers due to the cold climate. The bouquet mainly tends towards floral and, secondarily, slight hints of fruit such as apple, banana, peach, and apricot. Pleasant notes emerge in the background due to the tertiarization with incense wood and spices. The wine reveals a significant degree of freshness and a decisive tanginess due to its territorial origin; as ageing progresses, there is a normal gradual decrease in the acidity perceived in the wine, which thus becomes increasingly more balanced and full-bodied. Flavour: Full-bodied, with vibrant acidity. Slightly more supple than the average varietal suppleness due to the cooler production area. Fragrance and tanginess distinguish it and make it remarkably balanced.

alcool / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 10°/12°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu





VINI ROSATI IGT / IGP
ROSÉ WINES IGT / IGP

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT INCROCIO MANZONI 13.0.25 ROSATO "PRIMA ROSAE" 2024

ANDREOLA

Presenta con un colore rosato vivo tendente al mattone. Sfoggia all'olfatto note agrumate tra cui il caratteristico varietale pompelmo, sentori di petali di rosa e frutti rossi maturi. L'aromaticità del Moscato d'Amburgo è contrapposta al palato dalla verticalità vibrante del Raboso Piave, con un finale persistente ed asciutto. Ottimo come aperitivo, si abbina splendidamente con antipasti di mare, piatti di pesce delicati e preparazioni a base di verdure. La sua freschezza e il finale asciutto lo rendono ideale anche con salumi leggeri e formaggi morbidi.

It presents a bright rosé color with brick-like hues. On the nose, it offers citrus notes, including the distinctive varietal character of grapefruit, alongside hints of rose petals and ripe red fruits. The aromaticity of Moscato d'Amburgo is counterbalanced on the palate by the vibrant verticality of Raboso Piave, leading to a persistent, dry finish. Excellent as an aperitif, it pairs beautifully with seafood starters, delicate fish dishes, and vegetable-based preparations. Its freshness and dry finish also make it ideal with light cold cuts and soft cheeses.

alcohol / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 6°/8°



ANDREOLA

Via Catre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP
prodotti nel 2024

STILL RED WINES IGT / IGP
produced in 2024



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2024

Premio Dama d'Oro

VENETO IGP MERLOT 2024

FARASIN MATTIA

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Gran bouquet aromatico con sentori di frutta rossa matura e frutti di bosco. Al palato si presenta con un gusto pieno e corposo, di ottima struttura e un finale persistente che Ricorda le more e le ciliegie. Si presta bene all'abbinamento a piatti a base di carne, arrostiti, selvaggina.

Ruby red wine with violet highlights. Large aromatic bouquet with hints of ripe red fruit and berries. On the palate it presents with a full robust taste, excellent structure and a persistent finish. Reminding blackberries and cherries. It pairs well with meat-based dishes, roasts and game.

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 18°/20



AZ. VITIVINICOLA FARASIN MATTIA
Va Bagnara Bassa, 1482 - Vo' (PD)
www.cantinafarasin.it
info@cantinafarasin.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2024

Premio Sigillo d'Argento

VENETO ORIENTALE IGT REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 2024

LA FRASSINELLA

Colore rosso intenso con riflessi violacei, granati se invecchiato. Profumo vinoso e caratteristico. Sapore asciutto, pieno. Perfetto con carni rosse, selvaggina, umidi e arrostiti, formaggi stagionati.

Intense red color with violet reflections, turning garnet with age. Vinous and distinctive bouquet. Dry, full-bodied taste. Perfect with red meats, game, stews and roasts, and aged cheeses.

alcool / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 18°/20



LA FRASSINELLA

Via Statuti, 37 - Portogruaro (VE)

lafrassinella@gmail.com





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2024

Premio Sigillo di Bronzo

VENETO IGP CABERNET 2024

FARASIN MATTIA

Vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso si presenta con complesse note erbacee e speziate, con sentori che ricordano i frutti rossi. Al palato ha un gusto deciso, asciutto, di ottimo corpo e struttura con un finale persistente. Si presta bene all'abbinamento a piatti a base di carne, arrostiti, selvaggina.

Ruby red wine with violet highlights. On the nose it presents complex herbaceous and spicy notes, with hints reminding red fruits. On the palate it has a firm, dry taste, with excellent robust and structure with a persistent finish. It pairs well with meat-based dishes, roasts and game.

alcool / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 18°



AZ. VITIVINICOLA FARASIN MATTIA

Va Bagnara Bassa, 1482 - Vo' (PD)

www.cantinafarasin.it

info@cantinafarasin.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

COLLI TREVIGIANI IGT CABERNET 2024

BEPIN DE ETO

Colore rosso rubino carico con riflessi violacei evidenti. Vino giovane dal profumo intenso, fresco, dolce e fruttato con leggero vegetale. Elegante la nota floreale con sentori di viola. Si presenta morbido e leggero con un'acidità equilibrata e buona sapidità. Il finale è asciutto e persistente. Si abbina a primi piatti robusti e secondi piatti di carni leggere e a bolliti.

Deep ruby red with emphatic purplish highlights. Youthful wine with rich, fruity aromas, a crisp-edged sweetness, and a light hint of fresh greens, lifted by floral impressions of violets. Smooth, elegant mouthfeel, displaying fine balance and tasty fruit, concluding with a dry, long-lingering finish. Partners with hearty first and second courses, with lighter meats.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 16°/18°



BEPIN DE ETO

Via Colle, 32/a - San Pietro di Feletto (TV)
www.bepindeeto.it
info@bepindeeto.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT CABERNET FRANC 2024

OPITERGIUM VINI

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso presenta un bouquet di piccoli frutti rossi come more, ribes e lamponi e una leggera speziatura che si chiude con la piacevole nota erbacea. In bocca risulta sapido, di buona struttura, con tannini gentili. Il connubio perfetto è con l'arrosto di vitello al forno, è ottimo con i ragù di carne, i piatti di selvaggina e le costate di manzo.

Colour ruby red with violet reflections. It has a red berry bouquet of blackberries, currants and raspberries and a slight spiciness that closes with a pleasant herbaceous note. Is sapid on the palate, well structured, with subtle tannins. It pairs perfectly with roast veal and is excellent with bolognese sauce, game dishes, and ribs.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 16°/18°



OPITERGIUM VINI

Viale Dalmazia, 2 - Oderzo (TV)
www.cantinaoderzo.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT CABERNET SAUVIGNON 2024

OPITERGIUM VINI

Colore rosso rubino intenso. Al naso presenta un bouquet piacevole frutti rossi ciliegia, lampone. In bocca risulta asciutto e fine. Il connubio perfetto è con l'arrosto di vitello al forno, il grande classico della domenica italiana; è ottimo con i ragù di carne, i piatti di selvaggina e le costate di manzo. Fantastico da bere durante un barbecue in compagnia.

Colour ruby red. It has a pleasant bouquet of red fruits, cherry and raspberries. On the palate is dry and fine. It pairs perfectly with roast veal, an Italian Sunday roast tradition, and is excellent with bolognese sauce, game dishes, and ribs. The ideal drink for a barbecue with friends.

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 16°/18°



OPITERGIUM VINI

Viale Dalmazia, 2 - Oderzo (TV)
www.cantinaoderzo.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT PINOT NERO "SOTTOVOCE" 2024

47 ANNO DOMINI

Alla vista si presenta vivo, con una gradevole tonalità rubina con leggeri riflessi granati. L'impatto olfattivo è elegante e complesso, è il perfetto connubio tra le sensazioni di frutta rossa (ciliegia, more, ribes) e quelli della maturazione in legno con raffinate note tabacco, caffè, cacao, vaniglia. Ottimo l'attacco, pieno, leggermente acido, equilibrato, persistente, con una leggera sensazione tannica che contribuisce a mantenere pulita la bocca. Si abbina alla perfezione alla cacciagione e all'anatra arrosto, ma trova il compagno ideale con i formaggi stagionati. Trova grande soddisfazione anche con i primi piatti al ragù e taglieri di salumi.

It is lively to the eye, with a pleasant ruby hue with light garnet highlights. The bouquet is elegant and complex, it is the perfect combination of red fruit sensations (cherry, blackberry, currant) and those of aging in wood with refined notes of tobacco, coffee, cocoa, vanilla. Excellent attack, full, slightly acidic, balanced, persistent, with a slight tannic sensation that helps keep the mouth clean. It pairs perfectly with bush meat and roast duck, but it accompanies well also aged cheeses. It gives great satisfaction with first courses with meat sauce and cured meat boards.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 16°/18°



SOCIETÀ AGRICOLA 47 A.D.

Via Treviso Mare, 2 - Roncade (TV)
www.47annodomini.it
ordini@47annodomini.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2024
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2024

Diploma di merito

VENETO IGT ROSSO "GIÒ"

VITICOLTORI PONTE

Rosso carico con sfumature granate. Sentori di frutta rossa matura come frutti di bosco e marasca, accompagnati da note speziate completate dalla delicatezza della vaniglia. Al palato si presenta equilibrato ed ha una giusta fragranza conferita dal blend Raboso. Vino equilibrato adatto ad accompagnare piatti a base di carne, sia rosse che di selvaggina.

Deep red with garnet highlights. Hints of ripe red fruit like wild berries and marasca cherry, accompanied by spicy notes suffused with delicate vanilla. Well-balanced on the palate with good fragrance given by the Raboso blend. A well-balanced wine, ideal for pairing with red meat dishes and game.

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 18°/20°



VITICOLTORI PONTE

Via Verdi, 50 - Ponte di Piave (TV)
www.ponte1948.it
info@ponte1948.it





HSPARK®

BOLLICINE NATURALMENTE PERFETTE.

HSPARK® è la gamma di prodotti HTS dedicata agli spumanti metodo classico e charmat.

Ogni referenza è studiata per migliorare una specifica qualità, dall'aroma alla spuma, dalla rotondità al perlage. Inoltre tutti i prodotti sono derivati dal lievito, un componente connaturato al processo di vinificazione.

Per un risultato naturalmente sorprendente.

hts-enologia.com

 **HTS**
INTO THE WINE

VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP
prodotti nel 2023 / 2022

STILL RED WINES IGT / IGP
produced in 2023 / 2022



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Premio Dama d'Oro

VENETO IGT CABERNET "RUBER" 2022

VINEA TRAMONTIS

Rosso rubino con riflessi violacei. Fruttato con note evidenti di marasca e mora selvatica, ha profumi floreali che ricordano la violetta. Buon corpo, evidente l'acidità tipica del vitigno, sapido, pepato, giusta tannicità, asciutto. Ottimo con pietanze forti e generose di sapori, come arrosti, grigliate e piatti caratteristici delle campagne venete.

Ruby red colour with violaceous reflections. Rich in fruity notes of morello cherries and wild blackberries, and floral hints of violets. Well-structured with the acidity typical of its variety, savoury, peppery, dry and with well-balanced tannins. It pairs well with tasteful dishes such as roasts, grilled meat, and venetian traditional dishes.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 18°/20°



VINEA TRAMONTIS

Via Tramonte, 2a - Tramonte di Teolo (PD)
www.vineatramontis.it
info@vineatramontis.it



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Premio Sigillo d'Argento

VENETO IGT RABOSO 2022

LAZZARATO FABIO

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei. Profumo: ricorda la marasca. Sapore: asciutto e lievemente tannico. Abbinamenti gastronomici: Ottimo con piatti a base di carne rossa e selvaggina, formaggi stagionati.

Color: bold ruby with violet reflections. Nose: recalling the marasca cherries. Taste: dry and slightly tannic. Food Pairing: Suitable with white and red meat, seasoned cheese.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 10°/20°



LAZZARATO FABIO

Via Roma, 214 - Meolo (VE)

www.vinilazzarato.it

info@vinilazzarato.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Premio Sigillo di Bronzo

TRE VENEZIE IGT CABERNET SAUVIGNON "AI PALAZZI" 2022

MASOTTINA

Rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso si esprime con una confettura di frutti rossi, per aprirsi poi con note di timo e rosmarino in fiore che si sovrappongono ad un'elegante lavanda; lascia poi spazio a sfumature più dolci di spezie d'oriente (cannella, vaniglia, noce moscata, ginepro e cardamomo). Al palato, un tannino gentile avvolge le note balsamiche e minerali. Si sposa bene con carni rosse e selvaggina, oppure con primi piatti dai gusti decisi come le pappardelle al ragù di lepre o anatra.

Intense ruby red with garnet reflections, it expresses itself on the nose with red fruit jam, then opens up with notes of blooming thyme and rosemary, layered over elegant lavender. It then gives way to sweeter hints of oriental spices (cinnamon, vanilla, nutmeg, juniper, and cardamom). On the palate, a gentle tannin envelops the balsamic and mineral notes. It pairs well with red meats and game, or with flavorful first courses such as pappardelle with hare or duck ragù.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 18°/20°



MASOTTINA

Via Custoza, 2 - Conegliano (TV)
www.masottina.it
info@masottina.it



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

COLLI TREVIGIANI IGT CABERNET "GARMONTE" 2022

LE BANCHE

Uve di Cabernet Franc in purezza. Diraspatura e macerazione 8/12 giorni a temperatura di 28° - 30°. Affinamento in vasca d'acciaio per circa 4 mesi. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Si presenta fresco al gusto con buona tannici finale, asciutto. Tutto pasto con prevalenza di carni rosse, da provare su pesce grasso (salmone storione).

Pure Cabernet Franc grapes. Destemming and maceration 8/12 days at a temperature of 28° - 30°. Maturation in steel vats for about 4 months. Intense ruby red colour with violet reflections. Fresh to the taste with good tannic finish, dry. Throughout the meal with a prevalence of red meat, to be tried on fatty fish (sturgeon salmon).

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 18°



AZ. AGR. LE BANCHE

Via Morgante I, 32 - Susegana (TV)

www.vinilebanche.it

info@vinilebanche.it



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

COLLI TREVIGIANI IGT MERLOT 2023

BEPIN DE ETO

Ha colore rosso rubino molto intenso. Ricco di frutta rossa matura, ciliegie e frutti di bosco. Di struttura notevole, arricchito da una trama tannica vellutata, permane a lungo con un gradevole retrogusto. Ottimo con carni rosse e cacciagione, formaggi a pasta dura.

Very dense ruby red. Abundant ripe red berries and cherry. Very well-structured, with velvety tannins and notably lengthy progression and appealing finale. Partners well with red meats, game, and hard cheeses.

alcohol / alcohol: 14,5% vol

servizio / serving: 16°/18°



BEPIN DE ETO

Via Colle, 32/a - San Pietro di Feletto (TV)

www.bepindeeto.it

info@bepindeeto.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT MERLOT 2023

IL ROCCOLO

È un vino di annata dal colore rosso rubino, al naso ricorda i frutti rossi. Al palato la buona acidità è ben equilibrata dalla sua morbidezza. Vino che si abbina molto bene a tutto il pasto grazie alla sua semplicità, in particolare con taglieri di affettati e formaggi.

This is a vintage wine with a ruby red colour, the bouquet is reminiscent of red fruits. On the palate the good acidity is well balanced by its softness. A wine that goes very well with the whole meal thanks to its simplicity, especially with sliced meats and cheeses.

alcool / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 18°/20°



AZ. AGR. IL ROCCOLO

Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)

www.ilroccolo.eu

info@ilroccolo.eu





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT MERLOT "DI CAMILLA QUARTA GENERAZIONE" 2022

SAN BARTOLOMEO

Colore rosso rubino intenso con sfumature granate. Al naso, spiccano sentori di frutta rossa matura, prugna e marasca. Al palato è asciutto austero e persistente. Si accompagna bene con carni rosse e selvaggina, piacevole anche fuori pasto.

On the nose, it reveals notes of ripe red fruit, plum, and morello cherry. On the palate, it is dry, austere, and persistent. Pairs well with red meats and game, also enjoyable on its own.

alcool / alcohol: 13,5% vol
servizio / serving: 18°



SAN BARTOLOMEO

Via Stadio, 9 - Ormelle (TV)
www.cantinesanbartolomeo.it
info@cantinesanbartolomeo.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT MERLOT "SANTE ROSSO" 2022

CECCHETTO

Colore rubino intenso e fitto. Profumi stratificati ricordano la prugna, la ciliegia e la frutta matura per finire con una evoluzione floreale. Sapore asciutto, armonico e persistente.

Deep ruby red colour. Stratified aromas reminiscent of plums, cherries and ripe fruits, finally evolving into a floral aroma. Dry well balanced and lasting flavour.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 18°/20°



CECCHETTO

Via Piave, 67 - Tezze di Piave (TV)
www.rabosopiave.com
info@rabosopiave.com





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT PINOT NERO 2022

TENUTA SANTOMÈ

Luminoso, rosso rubino con lievi riflessi granati. Piacevoli note di viola, rosa canina e garofano; fruttato croccante di lampone, fragoline zuccherate, ciliegia e zest di arancia. Emergono note speziate di cannella, pepe nero e chiodi di garofano, il tutto avvolto in un delicato tabacco dolce di pipa. In bocca secco con sensuale morbidezza. Una piacevole sapidità e freschezza. Il tannino, poco graffiante, è presente ma gentile. Note tabaccose, cacao, liquirizia e spezie dolci. A seguire rosa rossa, viola con lampone, melograno e fragolina di bosco. Cenni vegetali secchi di corteccia e mallo di noce. Ideale con antipasti: tartare di manzo, carpaccio di tonno, baccalà mantecato, affettati vari quali capocollo, pancetta coppata e speck. Primi piatti di carne. Secondi piatti di pesce e carne: tataki di tonno rosso, baccalà alla Vicentina; filetto al pepe verde, costolette di agnello, carni rosa in genere. Formaggi di media stagionatura.

Bright ruby-red color with slight garnet reflections. Pleasant notes of violet, dog rose, and carnation, with a crisp fruitiness of raspberry, candied wild strawberries, cherry, and orange zest. Spicy hints of cinnamon, black pepper, and cloves emerge, all wrapped in a delicate sweet pipe tobacco aroma. On the palate, it is dry with a sensual softness, pleasant savoriness and freshness. The tannin is present but gentle, with little astringency. Hints of tobacco, cocoa, licorice, and sweet spices follow. Then red rose, violet, raspberry, pomegranate, and wild strawberry. Dry vegetal notes of bark and walnut husk. Perfect pairings: Appetizers like beef tartare, tuna carpaccio, creamed cod, and a variety of cured meats such as capocollo, pancetta coppata, and speck. Meat-based first courses. Fish and meat main courses such as red tuna tataki, baccalà alla Vicentina, green peppercorn filet, lamb chops, and pink meats in general. Also ideal with medium-aged cheeses.

alcohol / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 18°/20°

TENUTA SANTOMÈ

Via Carboncine, 71 - Roncade loc. Biancade (TV)
www.tenutasantome.com
info@tenutasantome.com





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT ROSSO "DEGLI ARDITI" 2022

IL ROCCOLO

È un vino dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei che tenderanno poi al granato con il passare degli anni. Al naso si presenta con note di frutta rossa e spezie; i sentori tipici dell'affinamento in legno completano il quadro organolettico senza però sovrastare gli aromi primari. Al palato si ritrova un buon equilibrio tra l'astringenza data dai tannini della barriques e la morbidezza data dal volume e dalla gradazione alcolica del prodotto. È un ottimo vino da abbinare a secondi piatti importanti a base di carne, salumi e formaggi molto saporiti oppure si abbina bene a momenti di meditazione.

This wine features a deep ruby red color with violet highlights, which gradually evolve into garnet hues with aging. On the nose, it reveals notes of red fruit and spices. The typical aromas imparted by the oak aging complete the bouquet without overpowering the primary aromas. On the palate, it offers a good balance between the astringency of the barrique tannins and the smoothness provided by the wine's volume and significant alcohol content. An excellent match for hearty meat-based main courses, flavorful cured meats, and aged cheeses. It also pairs well with moments of meditation.

alcohol / alcohol: 13,5% vol
servizio / serving: 18°



AZ. AGR. IL ROCCOLO

Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)
www.ilroccolo.eu
info@ilroccolo.eu





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

TRE VENEZIE IGT ROSSO "ARONNE" 2023

LE RIVE

L'aroma complesso ed avvolgente, i sentori di frutta matura ed il sapore ricco, ampio e vellutato uniti da una buona struttura e personalità, ne fanno un ottimo accompagnamento a salumi, piatti a base di carne, selvaggina e formaggi.

The complex and enveloping aroma, hints of ripe fruit and rich flavor, united by a good structure and personality, make it a great accompaniment to cold meats, meat dishes and cheeses.

alcohol / alcohol: 14,5% vol
servizio / serving: 16°/18°



LE RIVE

Via Grave di Negrizia, 50 - Ponte di Piave (TV)
www.lerive.it
info@lerive.it



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENETO IGT CABERNET FRANC "FRANK" 2022

BAROLLO

Dalle uve dei nostri vigneti più vecchi, nasce questo vino profondo e caldo, di color rosso rubino carico. Dal profumo fruttato, estremamente lungo ed intenso, emergono aromi di frutti rossi maturi, di caffè e di tabacco, dovuto all'affinamento in barriques. Al gusto è ben strutturato, armonico, elegante e rotondo. I suoi tannini dolci si presentano morbidi al palato, lunghi e suadenti. Accompagna carni rosse e formaggi stagionati.

From the grapes of our oldest vineyards, this deep and warm wine is born, with a deep ruby red color. From the fruity, extremely long and intense aroma, aromas of ripe red fruits, coffee and tobacco emerge, due to the aging in barriques. The taste is well structured, harmonious, elegant and round. Its sweet tannins are soft on the palate, long and persuasive. Accompanies red meats and mature cheeses.

alcohol / alcohol: 14,5% vol

servizio / serving: 16°/18°



BAROLLO

Via Rio Serva, 4B - Preganziol (TV)

www.barollo.com

info@barollo.com



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENETO IGT CARMENERE 2022

WALTER NARDIN

Colore rosso rubino con sfumature violacee. Profumo caratteristico con aromi speziati e note di fieno, peperone, mirtillo e tabacco. Di ottima struttura e buona freschezza, sapido, con finale armonico ed elegante. Abbinamento: arrosti di carni rosse, pollame, cacciagione e selvaggina.

Colour: ruby red with violet highlights. Scent: typical with spicy aromas and hints of hay, capsicum peppers, cranberries and tobacco. Flavour: excellent body and good freshness, sapid, with well-balanced, elegant end taste.

alcohol / alcohol: -

servizio / serving: 16°/18°



WALTER NARDIN

Via Fontane, 5 - Roncadelle di Ormelle (TV)

www.vinwalternardin.it

bevi@vinwalternardin.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENETO IGT MERLOT 2023

LA COSTA

Al naso emergono raffinati profumi di frutti di bosco, di spezie e di cuoio. L'attraente morbidezza, il perfetto equilibrio e la stuzzicante persistenza forniscono sensazioni uniche al palato. Primi saporiti a base di carne e secondi di carni. Si abbina bene a formaggi non molto stagionati.

It reveals refined aromas of berries, spices and leather. The attractive softness, perfect balance and tantalizing persistence provide unique sensations on the palate. Flavorful first courses and second courses based on meat. It goes well with not very aged cheeses.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 16°



VITIVINICOLA LA COSTA

Via G. Marconi, 1479 - Vo' (PD)

www.vinilacosta.com

staff@vinilacosta.com





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENETO IGT MERLOT 2023

LAZZARATO FABIO

Colore: rosso rubino. Profumo: frutti rossi quali lampone e la ciliegia, il floreale della viola, lo speziato del pepe. Sapore: al palato si presenta con buona struttura, armonico e persistente. Esalta le sue qualità in abbinamento con arrostiti di carne bianca o rossa e con formaggi di media stagionatura.

Color: Ruby red. Aroma: Red fruits such as raspberry and cherry, floral notes of violet, and spicy pepper. Flavor: On the palate, it presents a good structure, harmonious, and persistent. Its qualities are enhanced when paired with roasted white or red meats and medium-aged cheeses.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 18°/20°



LAZZARATO FABIO

Via Roma, 214 - Meolo (VE)
www.vinilazzarato.it
info@vinilazzarato.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENETO IGT MERLOT "COSTANTIN 36" 2023

LE MESTEGHE

Vino schietto dal colore rosso rubino e dall'aroma invitante, tipico del vitigno. Evoca le bacche d'autunno, il gelsomino e la frutta rossa matura. Vivace e morbido ad un tempo è gradevole in ogni circostanza. Per il suo naturale brio è adatto sia alla degustazione fuori pasto sia accompagnato da un buon filetto, un formaggio ben stagionato o un sostanzioso antipasto a base di carne.

Clear wine, characterized by its peculiar ruby-red colour and its tempting aroma which is typical of this vine variety. The flavour of this wine recalls the one of autumn berries, of jasmine and of ripe red fruits. Merlot, with its mellow and rich taste is the perfect wine for every situation. Thanks to its natural aroma it is perfect for wine tasting or to be paired with a good fillet, aged cheese or a considerable meat based dish.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 16°/18°



LE MESTEGHE

Via Mesteghe 2 - Monastier di Treviso (TV)

www.lemesteghe.it

info@lemesteghe.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENETO IGT MERLOT "CIGNO NERO KHORUS" 2022

PARCO DEL VENDA

Colore rosso rubino con sfumature violacee quasi sanguigne. Al naso sentori di erbe speziate e frutti rossi non troppo maturi, con lui riscopriamo i profumi delle uve del passato. Il sapore vinoso, intrigante, caldo ed avvolgente regala un sorso equilibrato. Tannico tipico del Merlot Khorus che risulta piacevole. Si abbina perfettamente con carne alla griglia e formaggi.

Ruby red colour with almost sanguine purple hues. On the nose, hints of spicy herbs and not too ripe red fruits, with it we rediscover the scents of grapes of the past. The vinous, intriguing, warm and enveloping flavour offers a balanced sip. Tannicity typical of Merlot Khorus is pleasant. It goes perfectly with grilled meat and cheese.

alcohol / alcohol: 15,5% vol
servizio / serving: 20°



PARCO DEL VENDA

Via Monte Venda, 430 - Vo' (PD)
www.parcodelvenda.com
parcodelvenda@gmail.com





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENETO IGT REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO "XENTO" 2022

VIGNE DEL BOSCO OLMÈ

Rosso rubino tendente al violaceo. Fruttato di mora selvatica, confettura di ciliegia su di una gradevole nota fumè. Notevole personalità, tannico e acidulo da giovane, molto deciso e corposo. Ottimo con arrosti, primi di selvaggina e formaggi di media stagionatura.

Ruby red tending to purplish. Fruity of wild blackberry, cherry jam on a pleasant smoky note. Remarkable personality, tannic and acidulous when young, very firm and full-bodied. Ideal with roasts, first courses of bush meats, and medium-aged cheeses.

alcool / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 16°/18°



VIGNE DEL BOSCO OLMÈ

Via Cal Torta, 549 - Ceggia (VE)

www.vignedelbosco.com

info@vignedelbosco.com



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENETO IGT ROSSO "DIVERE" 2023

LE MESTEGHE

Il vino ottenuto risulta ben strutturato e corposo. Dopo l'affinamento esibisce un profumo raffinato e particolare, che perfeziona i pregi dell'uvaggio originale. Al palato si presenta gradevolmente tannico, vigoroso e penetrante in armonia con la complessità del bouquet. A bilanciamento del suo gusto corposo aggiungiamo una piccola percentuale di Raboso Passito che regala la giusta rotondità a ogni sorso. Va accompagnato a piatti sostanziosi, quali filetto, grigliate e carni rosse in genere.

The particular fermentation method called MYTHOS® gives to the wine its particular full-bodied flavour, obtained thanks to the hard extraction caused by the pressure created. The tannic and the rich taste of this wine is perfect balanced with the complexity of its bouquet. To balance its full-bodied flavour, we add a small percentage of Raboso Passito to give the right roundness to each sip. Diverè is perfect with fillet and grilled and red meat dishes.

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 16°/18°



LE MESTEGHE

Via Mesteghe 2 - Monastier di Treviso (TV)
www.lemesteghe.it
info@lemesteghe.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENETO IGT ROSSO "MOSSICCHE" 2022

LE CORTISELLE

Vino di colore granato intenso con riflessi violacei, sapore secco e corposo e profumo equilibrato tra il frutto e il tannino che richiama la mora, la prugna e i mirtilli. Il sapore è gradevole e caratteristico, secco e abboccato. Si abbina con eleganza a carni bianche e rosse e formaggi stagionati.

Wine with an intense garnet color and violet highlights. It has a dry, full-bodied taste and a well-balanced bouquet that blends fruit and tannins, evoking blackberry, plum, and blueberry. The flavor is pleasant and distinctive, dry with a hint of sweetness. Elegantly pairs with white and red meats, as well as aged cheeses.

alcohol / alcohol: 14% vol

servizio / serving: 18°



LE CORTISELLE

Via Prossima, 22 - Cinto Euganeo (PD)

www.lecortiselle.it

vinolecortiselle@gmail.com





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENETO IGT ROSSO "SASSER" 2022

MONTELLIANA

Vino ottenuto da uve Merlot e Cabernet Sauvignon. Dopo un'attenta vinificazione, matura in legno. Di colore rosso carico con riflessi granati. Profumi intensi di frutta rossa con un fondo di pepe nero e vaniglia. Gusto pieno, sapido e giustamente tannico. Da abbinare a carni impegnative o formaggi stagionati.

Wine obtained from Merlot and Cabernet Sauvignon grapes. After a careful vinification, it is aged in wood. Dark red colour with tinges of garnet. Intense bouquet of red fruit with an aftertaste of black pepper and vanilla. Full-bodied, sapid and well-balanced tannic flavour. Pair with strong-flavoured meat or mature cheeses.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 18°/20°



CANTINA SOC. MONTELLIANA
Via Caonada, 1 - Montebelluna (TV)
www.montelliana.com
info@montelliana.it



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENETO IGT ROSSO BIOLOGICO "1917" 2022

SAVIAN

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, il profumo di frutta matura, amarene e susine lascia spazio a leggere sfumature speziate di cannella, chiodi di garofano e liquirizia, il tutto accompagnato da ricordi vegetali di sottobosco e fieno su sottofondo minerale. Al palato è un vino di grande carattere, ben strutturato, elegante e dall'innata morbidezza. Gradevole il finale dai toni amaricanti. Ottimo come carni rosse cotte al forno o alla griglia, con gli umidi di pollame nobile e la cacciagione.

Intense ruby red color with garnet reflections, the fragrance is fruity ripe fruit such as black cherries and plums and then leave spicy nuances of cinnamon, cloves and licorice accompanied from vegetal memories of undergrowth and hay on a mineral background. Full and well sapid-mineral balance. It is a wine of great character, well structured, elegant and with innate softness. Excellent with grilled meat, with poultry stews noble and game.

alcool / alcohol: 13,5% vol
servizio / serving: 16°/18°



POSTUMIA VINI

Viale Vittoria, 20 - Loncon di Annone Veneto (VE)
www.savianvini.it
info@savianvini.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2023 / 2022
STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2023 / 2022

Diploma di merito

VENETO ORIENTALE IGT ROSSO "CONTE LUIGI" 2023

MOLETTTO

Colore rosso rubino profondo. Al naso è fragrante ed articolato. Spiccano la confettura di frutta di sottobosco e tratti floreali. All'assaggio ritorna il fruttato di sottobosco. Il sorso è ricco, sostanzioso, sapido. Spicca un tannino dolce, gentile, vellutato che ben accompagna una rotondità che appaga il palato. Un vino versatile da abbinare a carni rosse, primi gustosi e salumi.

Deep ruby red color. Fragrant and complex on the nose. The wild berries jam and floral scents stand out. On tasting, the fruitiness of the wild berries returns. The sip is rich, substantial, savoury. A sweet, gentle, velvety tannin stands out: it well accompanies a roundness that satisfies the palate. A versatile wine to combine with red meats, savoury first courses and salami.

alcohol / alcohol: 14,5% vol

servizio / serving: 18°/20°



MOLETTTO

Via Moletto, 19 - Motta di Livenza (TV)

www.moletto.com

ordini@moletto.com



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP
prodotti nel 2021 o negli anni precedenti

*STILL RED WINES IGT / IGP
produced in 2021 or previously*



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Premio Dama d'Oro

MARCA TREVIGIANA IGT CABERNET "968" 2019

CANTINA MARENO

Vino ottenuto da un'accurata scelta di uve prodotte da vitigno Cabernet. È uno dei più importanti vini della zona del Piave. Colore rosso rubino più o meno carico su fondo granato; profumo asciutto con acidità poco marcata che gli conferisce armoniosa morbidezza unito al goudron dell'invecchiamento in botti. È un vino che si adatta alle portate più impegnative del pranzo, in modo particolare per gli arrosti di maiale, le costate di manzo e la cacciagione in genere.

Wine obtained from a careful selection of grapes produced from the Cabernet variety. It is one of the most important wines of the Piave area. Color ruby red more or less charged on a garnet background; dry aroma with little marked acidity that gives it harmonious softness combined with the goudron of aging in barrels. It is a wine that adapts to the most demanding courses of lunch, in particular for roast pork, steaks and game in general.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 18°/20°



CANTINA MARENO

Via Madonnetta, 51 - Mareno di Piave (TV)

www.cantinamareno.it

info@cantinamareno.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Premio Sigillo d'Argento

MARCA TREVIGIANA IGT RABOSO "ARZEN" 2018

CANTINA MARENO

Vino ottenuto da un'accurata scelta di uve prodotte da vitigno autoctono Raboso. È un vino di ottimo corpo adatto all'invecchiamento. Lasciato maturare in barrique e poi in fusti di rovere. Accompagnamento ideale per grigliate e piatti di carne molto saporiti.

Wine obtained from a careful selection of grapes produced from native Raboso grape variety. It is a wine of excellent body suitable for aging left to age in barrique and then in oak barrels. An excellent accompaniment for grilled and very tasty meat dishes.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 18°/20°



CANTINA MARENO

Via Madonnetta, 51 - Mareno di Piave (TV)

www.cantinamareno.it

info@cantinamareno.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Premio Sigillo di Bronzo

VENETO IGT ROSSO "OSELOTA" 2019

GIACOMO SALMASO

"Oselota" perché tale parola ricorda foneticamente Ancellotta, in rima elegante. In Veneto "osel" significa uccello, quindi Oselota è da intendersi come un "piccolo uccello". Come il piumaggio della ghiandaia, che è appariscente ma elegante, l'Ancellotta è un vino vivace nei colori e profondo nel carattere. Al naso prevale una componente fruttata di amarena sotto spirito e ciliegie seguita da sensazioni di tostatura dolci e da un leggero accenno cremoso di vaniglia. L'Oselota è scura, intensa, con un gusto deciso ma vellutato dominato da sensazioni di tostatura del legno e da tabacco; è armonica ed equilibrata. Speciale come vino da meditazione.

"Oselota" because the word phonetically recalls Ancellotta, in an elegant rhyme. In Veneto dialect, osel means "bird," so Oselota can be understood as a "little bird." Like the plumage of the jay-striking yet elegant-Ancellotta is a wine vibrant in color and deep in character. On the nose, it reveals a predominant fruity note of black cherry in spirit and cherries, followed by sweet toasted nuances and a slight creamy hint of vanilla. Oselota is dark and intense, with a bold yet velvety taste dominated by toasted wood and tobacco notes; it is harmonious and well-balanced. A truly special meditation wine.

alcohol / alcohol: 14% vol

servizio / serving: 18°/20°



GIACOMO SALMASO

Via Grande, 34 - Montegrotto Terme (PD)

www.vinisalmaso.it

info@vinisalmaso.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

COLLI TREVIGIANI IGT CABERNET FRANC "CORNUS MAS" 2021

BORGIO ANTICO

Vino caratterizzato da un colore rosso intenso. In bocca si percepisce un sapore asciutto, pieno, corposo e vellutato. Tannino morbido ed elegante. Abbinabile sia con carni fredde, alla griglia, arrostiti di carni bianche e rosse, eccellente con formaggi.

Wine characterized by an intense red color. In the mouth you can perceive a dry, full, full-bodied and velvety taste. Soft and elegant tannin. Can be combined with cold meats, grilled, roasted white and red meats, excellent with cheeses.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 18°/20°



BORGIO ANTICO

Strada delle Spezie, 39 - Conegliano (TV)
www.borgioanticovini.com
info@borgioanticovini.com





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

COLLI TREVIGIANI IGT ROSSO "CESARE" 2020

CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Rosso rubino tendente al granato. Profumi fruttati di amarene, ribes maturi e confettura di more e lamponi, seguiti da note floreali di viole appassite e da richiami speziati di pepe nero, vaniglia e chiodi di garofano. Presenti note tostate e di liquirizia. Gusto secco, intenso, di corpo e persistente con eleganti tannini. Sorso di grande personalità. Abbinamenti: arrosti, carne alla griglia, costate, filetti e formaggi stagionati. Vino da meditazione.

Ruby red, tending towards garnet. Fruity fragrances of sour cherry, mature currant and blackberry and raspberry jam, followed by floral notes of withered violets and spicy hints of black pepper, vanilla and cloves. Toasted flavours and notes of liquorice are also present. Dry, intense, full-bodied and persistent with elegant tannins. A drink with great character. Serving suggestions: Roasts, grilled meat, chops, fillets and mature cheeses. A wine for meditation.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 16°/18°



CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Via L. Toffolin, 6 - Fr. Solighetto - Pieve di Soligo (TV)

www.collisoligo.com

comunicazione@collisoligo.com





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

COLLI TREVIGIANI IGT ROSSO "MARCELLO" 2018

LUCCHETTA

Colore rosso intenso, profumo che ricorda la confettura, i frutti di sottobosco e la marasca con leggere note speziate di cannella e pepe nero, derivate dall'affinamento in legno. Sapore pieno ed armonico, ottimo corpo, sapido e persistente con retrogusto piacevolmente tannico. Accompagna ottimamente pasti a base di selvaggina e carni rosse in genere, formaggi invecchiati specie se piccanti.

Intense red color, with an aroma reminiscent of jam, wild berries, and marasca cherry, enriched by light spicy notes of cinnamon and black pepper from the aging in wood. Full and harmonious on the palate, with excellent body, savory and persistent, and a pleasantly tannic aftertaste. Pairs beautifully with game and red meat dishes in general, as well as aged cheeses, especially if piquant.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 18°/20°



LUCCHETTA

Via Calpena, 38 - Conegliano (TV)

www.lucchettavini.com

info@lucchettavini.com





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT CARMENERE "BRUNIC" 2020

TENUTA BARBON

Brunic è un vino di colore rosso rubino intenso tendente al violaceo, di corpo, alcolico. Al naso risulta fine, persistente e fruttato, con sentori di more, mirtilli e spezie. Alla degustazione è intenso e sapido, provvisto di un lieve e caratteristico sentore erbaceo, in questa versione la percezione di peperone verde e foglia di pomodoro si presenta lieve, seppur persistente. Una riserva ottimamente affinata, con una leggera presenza tannica, delicata e non invadente. Si accompagna perfettamente con salumi e formaggi di media stagionatura, primi di terra, brasati e carni alla griglia.

Brunic is an intense ruby red wine tending towards purplish, full-bodied, and spirituous. It has a fine, persistent and fruity nose with hints of blackberries, blueberries, and spices. It is intense and savory on the palate, with a light and characteristic herbaceous scent, while this version has a gentle yet persistent hint of green pepper and tomato leaf. An excellently aged reserve, with a slightly tannic, yet delicate and unobtrusive presence. It goes perfectly with cold cuts and medium aged cheeses, inland dishes, as well as braised and grilled meats.

alcohol / alcohol: 12,5% vol
servizio / serving: 16°/18°



TENUTA BARBON

Via Venturali, 5/2 - Villorba (TV)
www.tenutabarbon.it
info@tenutabarbon.it



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT RABOSO 2021

VILLA SANDI

Il colore è rosso rubino molto intenso con riflessi granati. Ha un bouquet ampio che ricorda le violette di campo ma anche il profumo di marasca, con una piacevole nota erbacea. Al sapore è secco acidulo ed austero, ricco di corpo. E' uno splendido vino per le grandi grigliate, per le carni di maiale e la selvaggina di pelo.

Intense ruby red with garnet red reflections. The generous bouquet is reminiscent of wild violets and marasca cherries with an agreeable herbaceous touch. Full-bodied with a dry, acidulous and austere flavour. A splendid wine for serving with mixed grills, pork and furred game.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 16°/18°



VILLA SANDI

Via Erizzo, 113 - Crocetta del Montello (TV)
www.villasandi.it
info@villasandi.it



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

MARCA TREVIGIANA IGT RABOSO "ABRAMO" 2019

LE RIVE

Aroma di frutta rossa, spezie e gusto morbido uniti da una piacevole tannicità. Ottimo accompagnamento per carni rosse, selvaggina o formaggi stagionati.

Strong ruby colour with garnet reflexions and plum and cherry perfume. It is a strong and soft wine. Very good with elaborated meat dishes, game and seasoned cheeses.

alcohol / alcohol: 14,5% vol

servizio / serving: 18°/20°



LE RIVE

Via Grave di Negrisia, 50 - Ponte di Piave (TV)

www.lerive.it

info@lerive.it



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

TRE VENEZIE IGT MERLOT "AI PALAZZI" 2020

MASOTTINA

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso si distingue la frutta rossa, fragola matura, ciliegia, lampone e ancora ribes e mora. Seguono poi richiami di violetta in fiore, lavanda. Sul finale rivela un tocco speziato, una raffinata vaniglia, cannella e cioccolato bianca. In bocca entra elegante con un tannino morbido e avvolgente. Di buona struttura e corpo, affascina con fresche note balsamiche e minerali, richiamando i sentori speziati percepiti al naso. Ideale con arrostiti di carne, ma anche un risotto al radicchio di Treviso e con una selezione di formaggi stagionati

Bright ruby red with garnet highlights. The nose distinguishes ripe strawberries, cherries, raspberries, redcurrants and blackcurrants, followed by hints of violet and lavender. The finish has a spicy touch, with refined vanilla, cinnamon and white chocolate. Elegant in the mouth, where the tannins are soft and embracing. Well-structured with good body, the fresh balsamic and mineral notes are fascinating and recall the spicy aromas perceived on the nose. Ideal with roast meat, Treviso red chicory risotto, or a selection of hard cheeses.

alcohol / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 18°/20°



MASOTTINA

Via Custoza, 2 - Conegliano (TV)
www.masottina.it
info@masottina.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

TRE VENEZIE IGT MERLOT "ROSSO DEL NANE" 2020

WALTER NARDIN

Rosso intenso. Ampio bouquet fruttato, erbaceo e speziato con note di mora, ribes nero, vaniglia, cacao e tabacco. Asciutto, pieno e caldo, con buon supporto fruttato, venature vegetali e dolci spezie, con morbidi tannini e corpo di buona struttura ed intensità. Abbinamento: arrostiti di carni bianche e rosse, pollame nobile e selvaggina.

Intense deep red. Broad, fruity bouquet, herbaceous and spicy with hints of blackberries, vanilla, cocoa and tobacco. Dry, full and warm, deliciously fruity with vegetal hints and sweet spices. Soft tannins, good body and intensity. Serving suggestions: roast white and red meat, poultry and venison.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 16°/18°



WALTER NARDIN

Via Fontane, 5 - Roncadelle di Ormelle (TV)
www.vinwalternardin.it
bevi@vinwalternardin.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

TRE VENEZIE IGT ROSSO "932 - SERNA" 2020

BORGOMOLINO

Rosso rubino intenso, pronunciato e deciso con sfumature granate. Il profumo è notevolmente complesso e speziato con eleganti note vanigliate, pepe nero, cannella, cuoio e raffinate sfumature fruttate. Si presenta fruttato e persistente con una sensazione tannica dolce ed avvolgente con finale lungo e piacevole. Perfetto abbinato con carni al griglia, carni al forno, piccola cacciagione, ed ideale con formaggi stagionati.

Intense ruby red, pronounced and determined with garnet hues. Remarkably complex and spicy aroma with elegant notes of vanilla, black pepper, cinnamon, leather and refined fruity nuances. It is fruity and persistent with a sweet and enveloping tannic sensation with a long and pleasant finish. Perfect paired with grilled meats, baked meats, small game, and ideal with aged cheeses.

alcohol / alcohol: 15% vol
servizio / serving: 18°/20°



BORGOMOLINO

Via Negrisia, 18 - Ormelle (TV)
www.borgomolino.it
info@borgomolino.it



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENETO IGP ROSSO "NOVECENTO23" 2019

DOMUS VINI

Rosso rubino impenetrabile dai riflessi inizialmente violacei, che virano al granato dopo qualche anno di affinamento in bottiglia. Bouquet intenso e ampio. Un attacco vanigliato e floreale, molto dolce, si staglia su un fondo di sottobosco, frutti secchi, noci tostate, spezie. L'ingresso piacevolmente abboccato sfuma in una sensazione vellutata ricca di brio. Rotondo ed armonico, di ottima struttura. Notevole vino da meditazione e compagnia, si abbina a secondi di cacciagione salsati e speziati, all'agnello ed a formaggi di lunga stagionatura.

Impenetrable ruby red with initially purplish reflections that turn to garnet after a few years of bottle ageing. Intense and broad bouquet. A vanilla and floral attack, very sweet, stands out against a background of undergrowth, dried fruits, toasted nuts, and spices. The pleasantly sweet entry fades into a velvety sensation full of verve. Round and harmonious, with excellent structure. A remarkable wine for meditation and companionship, it goes well with savoury and spicy game dishes, lamb, and mature cheeses.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 18°/20°



DOMUS VINI

Via Bigolo, 26 - Fossalta di Trebaseleghe (PD)

www.domusvini.eu

info@domusvini.eu





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT CABERNET SAUVIGNON "OCTAVIUS" 2021

LE CORTISELLE

Vino di colore rosso intenso con riflessi granati. È un vino strutturato, armonico ed elegante con note che ricordano i frutti rossi, le spezie e il tabacco.

A wine with an intense red colour with garnet reflections. It is a structured, harmonious and elegant wine with notes reminiscent of red fruits, spices and tobacco.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 18°/20



LE CORTISELLE

Via Prossima, 22 - Cinto Euganeo (PD)
www.lecortiselle.it
vinolecortiselle@gmail.com





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT MARZEMINO "VINCENZO I°" 2020

VINCENZO TOFFOLI

Vino di colore rosso rubino. All'olfatto morbide note di confettura di prugna e marasca. Leggeri ed armonici sentori speziati. Gusto caldo e avvolgente. Lievemente sapido e giustamente tannico. Si abbina perfettamente con formaggi stravecchi, piatti a base di selvaggina o carni rosse in genere.

Ruby red colour Marzemino wine. On the nose soft notes of plum and cherry jam. Light and harmonious spicy hints. Warm and enveloping taste. Slightly savory and rightly tannic. It pairs perfectly with aged cheeses, game dishes or red meats in general.

alcohol / alcohol: 14,5% vol

servizio / serving: 10°/12°



VINCENZO TOFFOLI

Via Liberazione, 26 - Refrontolo (TV)

www.proseccotoffoli.it

info@proseccotoffoli.it



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT MERLOT "ROSSO DI VILLA" 2018

ORNELLA MOLON

Vino di colore rosso carico, profumo vinoso intenso, di frutta di bosco matura, di caffè e cioccolato; etereo e gradevole con l'invecchiamento. Sapore asciutto, morbido, sapido, di corpo giustamente tannico, armonico. Abbinamenti: vino indicato con arrosti importanti, cacciagione, spiedi e formaggi morbidi stagionati.

A deep-red coloured wine, with an intense, grapey bouquet, with mature forest fruits, coffee and chocolate, ethereal and mature with age. Dry tasting, mellow, savoury, correctly-tannic body, harmonious. Food pairings: ideal accompaniment for select dishes, game, spit roast meats and medium-mature cheeses.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 16°/18°



ORNELLA MOLON

Via Risorgimento 40 - Salgareda (TV)
www.ornellamoloni.it
info@ornellamoloni.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT MERLOT "SELVA NEREA" 2021

VIGNE DEL BOSCO OLMÈ

Colore: rosso rubino intenso con unghia granata. Ol-fatto: balsamico e fruttati di piccoli frutti rossi, cacao e spezie. Gusto: sorso ampio e notevole personalità, con tannini morbidi che accompagnano una lunga persistenze. Abbinamenti: formaggi stagionati, selvaggina, stufati e brasati di manzo.

Colour: deep ruby red colour with garnet reflections. Bouquet: complex with balsamic notes accompanied by fruity hints of small red berries, cocoa and spices. Taste: big structure and great personality. Full bodied, warm and round with velvety and caressing tannin. Intriguing and pleasant long finish. Food pairing: aged cheeses, wild game, stews and braised beef.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 18°/20°



VIGNE DEL BOSCO OLMÈ

Via Cal Torta, 549 - Ceggia (VE)

www.vignedelbosco.com

info@vignedelbosco.com





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT MERLOT "SPINERI" 2021

ORYZETUM VINI

Colore: rosso rubino intenso. Bouquet: confettura di more, ciliegie sotto spirito, Cioccolata, speziato orientale, lievi note balsamiche. Sapore: avvolgente in bocca e persistente. Spiccata pulizia anche retronasale. Lievi note tostate di caffè. Abbinamenti: questo vino va bevuto liberamente. Crea l'abbinamento che preferisci, ma consumalo in compagnia.

Colour: intense ruby red. Bouquet: blackberry jam, cherries under spirits, Chocolate, oriental spices, slight balsamic notes. Flavour: in the mouth it is enveloping and persistent. Clean to the palate also in the aftertaste. Slight toasted notes of coffee. Food pairings: try this wine freely. Create the food match that you prefer, but taste it in company.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 18°



ORYZETUM VINI

Via Tabacchi, 45 - Fossalta Maggiore, Chiarano (TV)
www.oryzetumvini.it
info@oryzetumvini.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT PINOT NERO 2021

BAROLLO

Dalla combinazione di 7 cloni di Pinot Nero nasce questo vino complesso ed elegante, dal colore rosso granato con riflessi aranciati. Il suo profumo vellutato esprime note fruttate e floreali. Riconosciamo la fragolina di bosco, il ribes, il chinotto e la rosa canina. Inconfondibili i sentori di sottobosco e i richiami speziati di liquirizia, pepe bianco e noce moscata. In bocca è rinfrescante, equilibrato e setoso, con tannini armonici e un finale lungo. Un vino che conquista al primo sorso e che ama il trascorrere del tempo.

From the combination of 7 Pinot Noir clones comes this complex and elegant wine, with a garnet red color and orange reflections. Its velvety bouquet reveals fruity and floral notes. Wild strawberries, currants, bitter orange and dog rose stand out, along with unmistakable hints of undergrowth and spicy touches of licorice, white pepper, and nutmeg. On the palate, it is refreshing, balanced, and silky, with harmonious tannins and a long finish. A wine that captivates from the very first sip and gracefully embraces the passing of time.

alcohol / alcohol: 13,5% vol

servizio / serving: 18°/20°



BAROLLO

Via Rio Serva, 4B - Preganziol (TV)

www.barollo.com

info@barollo.com





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT RABOSO 2021

ORYZETUM VINI

Colore: rosso rubino intenso. Bouquet: confettura di marasche, ciliegie sotto spirito, cioccolata, tabacco, note balsamiche. Sapore: spiccata acidità dovuta alla varietà, avvolgente in bocca e persistente. Spiccata pulizia anche retronasale. Tannini rotondi e ben amalgamati. Abbinamenti: questo vino va bevuto liberamente. Crea l'abbinamento che preferisci, ma consumalo in compagnia.

Colour: intense ruby red. Bouquet: marasca cherry jam, cherries under spirits, chocolate, tobacco, balsamic notes. Flavour: high acidity due to the grape variety. The mouthfeel is wrapping and persistent. Clean to the palate also in the aftertaste. Soft tannins. Food pairings: try this wine freely. Create the food match that you prefer, but taste it in company.

alcohol / alcohol: 14% vol

servizio / serving: 18°



ORYZETUM VINI

Via Tabacchi, 45 - Fossalta Maggiore, Chiarano (TV)

www.oryzetumvini.it

info@oryzetumvini.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO "BRONTE" 2020

CA' VESCOVADO

Di colore rosso rubino intenso tendente all'ambra. Al naso note fruttate di amarena, frutti di bosco maturi e prugna sono accompagnate da note di vaniglia, caffè e cacao. Al palato è pieno, caldo e rotondo con tannini vellutati. Accompagna bene carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piatti a base di funghi e tartufi. Un ottimo vino da meditazione che sorprende abbinato al cioccolato fonde

Intense ruby red colour tending to amber. On the nose fruity notes of black cherry, mature berries and plum are accompanied with notes of vanilla, coffee and cocoa. On the palate is full, warm and round, with velvety tannins. It goes well with red meat, game, aged cheese and mushrooms and truffle based dishes. Perfect also itself as a meditation wine or paired with dark chocolate.

alcohol / alcohol: 14,5% vol

servizio / serving: 16°/18°



CA' VESCOVADO

Via S. Tommaso, 24 - Lugugnana di Portogruaro (VE)

www.cavescovado.com

info@cavescovado.com





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT ROSSO "CUOR DI VIGNA" 2021

SANDRE

Profumo: confettura di frutti rossi quali mora, lampone, ciliegia, speziato orientale (cannella), tabacco, fieno secco, liquirizia, vaniglia, caffè. Sapore: dotato di polposa corposità, aristocratico, pieno, ricco, armonico, sapido, persistente, con finale piacevolmente tannico, perfetto connubio tra la vitalità del cabernet e la rotondità del merlot. Abbinamenti: ottimo con piatti di carne rossa, cacciagione, manzo, selvaggina e con formaggi stagionati.

Bouquet: red fruit jam such as blackberry, raspberry, and cherry, with oriental spice (cinnamon), tobacco, dried hay, licorice, vanilla, and coffee. Palate: endowed with a fleshy structure, aristocratic, full-bodied, rich, harmonious, savory, and persistent, with a pleasantly tannic finish-a perfect balance between the vitality of Cabernet and the roundness of Merlot. Pairings: excellent with red meat dishes, game, beef, wild game, and aged cheeses.

alcohol / alcohol: 14% vol
servizio / serving: 18°/20°



SOC. AGRICOLA SANDRE

Via Risorgimento, 16 - Salgareda (TV)
www.sandre.it
info@sandre.it



VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENETO IGT ROSSO BIOLOGICO "I95" 2018

VILLA BOGDANO 1880

Rosso rubino con accesi riflessi violacei. Al naso intensi aromi fruttati di mora e prugna essiccata si amalgamano con fresche note di erbe aromatiche, leggeri sentori di sottobosco e accenni di tabacco. Al palato risulta ampio, avvolgente e persistente, con un elegante finale fruttato. Eccellente con carni rosse, in particolare con selvaggina; si sposa molto bene con salumi e con formaggi a lunga stagionatura; esalta i piatti a base di funghi.

Ruby red with bright violet reflections. On the nose intense fruity aromas of blackberry and dried plum combine with fresh notes of aromatic herbs, light earthy notes scents and hints of tobacco. The palate is broad, enveloping and persistent, with an elegant fruity finish. Excellent with red meats and in particular with game; it is perfect paired with cold cuts as well as with long-aged cheeses; it goes very well with mushroom dishes too.

alcool / alcohol: 13% vol
servizio / serving: 16°/18°



VILLA BOGDANO 1880

Via Frassinella, 7- Lison di Portogruaro (VE)
www.villabogdano1880.it
info@villabogdano1880.it





VINI ROSSI TRANQUILLI IGT / IGP prodotti nel 2021 o anni precedenti / STILL RED WINES IGT / IGP produced in 2021 or previously

Diploma di merito

VENETO ORIENTALE IGT ROSSO "COLMELO" 2013

MOLETTTO

Selezionate uve Merlot e Franconia danno vita a questo vino, di austera e vigorosa eleganza, equilibrato in profumi e struttura. Di colore rosso rubino intenso, vinoso, ampio e complesso al naso, di gusto pieno, caldo e vellutato. La morbidezza è tale da consentire i più svariati abbinamenti di carne: carni rosse grigliate, arrostiti di carni rosse, stufati, stracotti, cacciagione e selvaggina.

From selected Merlot and Franconia grapes, this wine of classical vigorous elegance, with balanced bouquet and structure. Intense ruby red in colour, it is vinous, generous and complex to the nose. Full, warm and velvety on the palate. Because of its soft mellow flavour it can be served with any kind of meat dish.

alcohol / alcohol: 15% vol
servizio / serving: 20°/22°



MOLETTTO

Via Moletto, 19 - Motta di Livenza (TV)
www.moletto.com
ordini@moletto.com



Dal 1947

DERSUT CAFFÈ TI ACCOMPAGNA CON MISCELE DI QUALITÀ



Vieni a scegliere
il tuo caffè preferito



Caffè in grani e macinato, capsule,
cialde e confezioni regalo
ti aspettano allo spaccio aziendale
nella nostra nuova sede:

Via San Giuseppe 46
31015 Conegliano, TV



DERSUT



VINI PASSITI IGT / IGP
STRAW WINES IGT / IGP

Premio Dama d'Oro

VENETO IGT BIANCO PASSITO "LENÒS" 2008

LUCCHETTA

Vino Bianco passito di antica tradizione. All'olfatto sprigiona un aroma profumato e complesso, che si ritrovano al palato. Un vino ampio, alcolico, dolce, con note infavate e retrogusto di nocciola. Questo Passito è perfetto per accompagnare dolci secchi ed è ideale con formaggi stagionati e piccanti.

White passito wine of ancient tradition. The bouquet releases a complex and fragrant aroma, which can be perceived on the palate too. A wide, alcoholic, sweet wine with dark notes and an aftertaste of hazelnut. This Passito is perfect to accompany dry desserts and it's ideal with seasoned and spicy cheeses.

alcohol / alcohol: 16% vol
servizio / serving: 10°/14°



LUCCHETTA

Via Calpena, 38 - Conegliano (TV)
www.lucchettavini.com
info@lucchettavini.com



VINI PASSITI IGT / IGP
STRAW WINES IGT / IGP

Premio Sigillo d'Argento

VENETO IGT CABERNET SAUVIGNON PASSITO 2021

IL ROCCOLO

Colore rosso rubino con riflessi porpora che tendono al granato con l'invecchiamento, a tratti impenetrabile. Al naso si percepiscono sentori di frutta rossa matura, confettura di frutti rossi e spezie. Al palato spicca sicuramente la sua dolcezza che però è ben supportata dall'acidità rendendolo così di facile beva. Vino da meditazione, ottimo come fine pasto o da accompagnamento a cioccolato fondente e biscotti secchi. Molto interessante con i formaggi erborinati.

Ruby red in color with purple hues that tend toward garnet as it ages, at times almost impenetrable. On the nose, it offers notes of ripe red fruit, red fruit jam, and spices. On the palate, its sweetness stands out, yet it is well-balanced by acidity, making it pleasantly easy to drink. A meditation wine, excellent as a dessert wine or paired with dark chocolate and dry biscuits. Very interesting when paired with blue cheeses.

alcohol / alcohol: 15% vol

servizio / serving: 16°



IL ROCCOLO

Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)

www.ilroccolo.eu

info@ilroccolo.eu





VINI PASSITI IGT / IGP
STRAW WINES IGT / IGP

Premio Sigillo di Bronzo

VENETO IGT BIANCO PASSITO "SELVA DOREA" 2019

VIGNE DEL BOSCO OLMÈ

Colore giallo oro antico ed intenso. Profumo complesso di albicocca, miele, frutta esotica candito d'arancio e cedro. Dolce, fresco e generoso, straordinariamente appagante. Ottimo con dolci o pasticceria secca, perfetto con formaggi erborinati.

Old and intense golden yellow color. Complex bouquet of apricot, honey, exotic fruits, candied orange and citron. Sweet, fresh and generous, extraordinarily pleasant. Excellent with desserts or dry pastry, perfect with blue cheeses.

alcool / alcohol: 14% vol

servizio / serving: 12°



VIGNE DEL BOSCO OLMÈ

Via Cal Torta, 549 - Ceggia (VE)

www.vignedelbosco.com

info@vignedelbosco.com



VINI FRIZZANTI
DOC / DOCG

SPARKLING WINES
DOC / DOCG



VINI FRIZZANTI DOC / DOCG
SPARKLING WINES DOC / DOCG

Premio Dama d'Oro

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG FRIZZANTE 2024

LUCCHETTA

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, fruttato e floreale leggermente aromatico con sentori di mela golden, albicocca e glicine, armonico, molto fresco e vivace. Abbinamenti gastronomici: aperitivo, antipasti, primi piatti leggeri; ben accompagna carni bianche, pesce e formaggi freschi.

Pale straw yellow color with greenish highlights, fruity and floral, lightly aromatic with notes of Golden apple, apricot, and wisteria; harmonious, very fresh, and lively. Ideal as an aperitif, with appetizers and light first courses; pairs well with white meats, fish, and fresh cheeses.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



LUCCHETTA

Via Calpena, 38 - Conegliano (TV)

www.lucchettavini.com

info@lucchettavini.com





VINI FRIZZANTI DOC / DOCG
SPARKLING WINES DOC / DOCG

Premio Sigillo d'Argento

COLLI EUGANEI DOC SERPRINO FRIZZANTE 2024

LA COSTA

Profilo aromatico fresco e leggiadro con sensazioni che ricordano un bouquet floreale e note di frutta e agrumi. Propone gli stessi requisiti del prosecco spumante accompagnati da una spumosità più dolce. Abbinamento consigliato: in qualsiasi momento da solo. Come aperitivo e antipasti di pesce crudo. Da merenda con salumi e formaggi leggeri.

Nose: fresh and light notes of flowers and citrus fruit.
Mouth: fresh, fine and inviting. Food and wine matching: Simply enjoy the wine with no food, or drink it and have some raw fish, appetizers or light cheese. It is superb for a break.

alcool / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 8°



VITIVINICOLA LA COSTA

Via G. Marconi, 1479 - Vo' (PD)
www.vinilacosta.com
staff@vinilacosta.com





VINI FRIZZANTI DOC / DOCG
SPARKLING WINES DOC / DOCG

Premio Sigillo di Bronzo

PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE 2024

IL ROCCOLO

Si presenta di colore giallo paglierino scarico, perlage fine e persistente. Al naso si percepiscono sentori di frutta, in particolare mela, pera e pesca. La buona acidità ne garantisce la freschezza al palato. È un vino perfetto come aperitivo, si abbina bene al pasto, specialmente a piatti a base di pesce, ma anche ai dolci.

It has a pale straw yellow colour, fine and persistent perlage. The nose perceives hints of fruit, in particular apple, pear and peach. The good acidity guarantees its freshness on the palate. It is a perfect wine as an aperitif, it goes well with meals, especially fish-based dishes, but also desserts.

alcohol / alcohol: 10,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



IL ROCCOLO

Via U. Sacco, 5 - Bavaria di Nervesa della Battaglia (TV)

www.ilroccolo.eu

info@ilroccolo.eu





VINI FRIZZANTI DOC / DOCG
SPARKLING WINES DOC / DOCG

Diploma di merito

COLLI EUGANEI DOC SERPRINO FRIZZANTE 2024

GIACOMO SALMASO

Il Serprino è un bianco frizzante (sovrapressione di 2,5 bar max) dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso ricorda la mela verde, la pesca, la pera, i frutti tropicali. In bocca appare di buona freschezza acidula, salino, minerale e di persistente aromaticità, di estrema piacevolezza gustativa. Vino estremamente versatile, che si presta a tutte le occasioni. Perfetto come aperitivo, si sposa con verdure fritte, antipasti leggeri di pesce, crostacei, risotti alle erbe, spuncetti alla veneta.

Serprino is a lightly sparkling white wine (overpressure not greater than 2.5 Bar) with a straw yellow colour with greenish flecks. The nose is reminiscent of green apple, peach, pear and tropical fruit. On the palate, it has a good degree of acidic freshness, combined with saline and mineral elements and a persistent aromatic quality making for an extremely pleasant tasting experience. An extremely versatile wine ideal for any occasion. Perfect for an aperitif, this is the ideal match for battered and fried vegetables, light seafood hors d'oeuvres, shellfish, wild herb risottos, and 'spuncetti' bread canapés typical of the Veneto.

alcohol / alcohol: 11% - 11.5% vol

servizio / serving: 6°/8°



GIACOMO SALMASO

Via Grande, 34 - Montegrotto Terme (PD)

www.vinisalmaso.it

info@vinisalmaso.it





VINI FRIZZANTI DOC / DOCG
SPARKLING WINES DOC / DOCG

Diploma di merito

COLLI EUGANEI DOC SERPRINO FRIZZANTE 2024

LE CORTISELLE

Vino tipico dei Colli Euganei, colore giallo paglierino con contenuti riflessi verdognoli, profumo fruttato, sapore fresco, piacevolmente frizzante. Per la sua freschezza è il classico vino da fuori pasto, ideale anche come aperitivo. Si abbina agli antipasti magri ed alle preparazioni di pesce.

A typical wine from the Euganean Hills, straw yellow in colour with slight greenish reflections, fruity aroma, fresh flavour, pleasantly sparkling. Because of its freshness, it is the classic wine for after meals, also ideal as an aperitif. It goes well with lean appetizers and fish dishes.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 5°/6°



LE CORTISELLE

Via Prossima, 22 - Cinto Euganeo (PD)

www.lecortiselle.it

vinolecortiselle@gmail.com





VINI FRIZZANTI DOC / DOCG
SPARKLING WINES DOC / DOCG

Diploma di merito

PROSECCO DOC "ZERLA" FRIZZANTE 2024

FAMIGLIA SCOTTÀ

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli, con perlage fine e persistente. Profumo: si presenta fresco con marcati sentori di mela verde, glicine e fiori d'acacia. Sapore: leggero e morbido, con un'equilibrata acidità che lo rende armonioso ed elegante. Il frizzante ha la pressione di circa 2.5 atm e comunque inferiore rispetto allo spumante. Eccellente aperitivo. Ottimo abbinato ad antipasti di tutti i tipi e ai primi piatti. Viene degustato in ogni momento conviviale con gli amici.

Color: straw yellow with greenish reflections, with fine and persistent perlage. Perfume: It is fresh with marked hints of green apple, wisteria and acacia flowers. Taste: light and soft, with a balanced acidity that makes it harmonious and elegant. Sparkling wine has a pressure of around 2.5 atm and in any case lower than sparkling wine. Food pairings: Excellent aperitif. Excellent paired with appetizers of all types and first courses. It is tasted at every convivial moment with friends.

alcohol / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 8°/10°



FAMIGLIA SCOTTÀ

Via San Pietro, 38 - Valdobbiadene (TV)
www.vinifamigliascotta.it
info@vinifamigliascotta.it





VINI FRIZZANTI DOC / DOCG
SPARKLING WINES DOC / DOCG

Diploma di merito

PROSECCO DOC TREVISO FRIZZANTE 2024

I PADRONCINI

Vino ottenuto da uve di tipo Glera. Di colore giallo paglierino ha un gradevole profumo delicato, e una sapore fresco, fruttato. Ideale come aperitivo e fuori pasto. Accompagna piacevolmente antipasti leggeri e piatti di pesce.

Wine obtained from Glera grapes. With a pale yellow colour, it has a pleasant, delicate aroma and a fresh and fruity flavour. Ideal as an aperitif and between meals. Pleasant accompaniment to light starters and fish dishes.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



SOC. AGR. I PADRONCINI

Via Padroncino, 2 - San Biagio di Callalta (TV)

www.cantineipadroncini.com

lorenzon.fiorenzo@libero.it



VINI FRIZZANTI
IGT / IGP

SPARKLING WINES
IGT / IGP



VINI FRIZZANTI IGT / IGP
SPARKLING WINES IGT / IGP

Premio Dama d'Oro

VENETO IGT MALVASIA FRIZZANTE 2024

VIGNE DEL BOSCO OLMÈ

Colore giallo paglierino intenso. Note aromatiche ricche e complesse, floreali di acacia e lavanda, agrumate di arancia e cedro e fruttate di pesca e albicocca. Gusto fresco, fruttato, dolce e frizzante. ideale negli aperitivi, o a fine pasto con pasticceria secca.

Intense straw yellow colour. Rich and aromatic, with pleasant notes of acacia and lavender flowers. Fruity hints of ripe peach and apricot combine with pleasant nuances of orange and citron. Sweet, fruity, refreshing and slightly bubbly. Ideal as an aperitif. Perfect dessert wine to accompany dry pastries and tarts, but excellent also on its own.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



VIGNE DEL BOSCO OLMÈ

Via Cal Torta, 549 - Ceggia (VE)

www.vignedelbosco.com

info@vignedelbosco.com





VINI FRIZZANTI IGT / IGP
SPARKLING WINES IGT / IGP

Premio Sigillo d'Argento

VENETO IGT MANZONI BIANCO FRIZZANTE 2024

LUIGINO MOLON

Vino dal colore giallo paglierino. All'olfatto spicca un profumo finissimo, fruttato intenso e persistente con note di albicocca, pesca, mandorla e frutta tropicale assieme a più leggeri sentori floreali che ricordano i fiori di campo. Ha un bouquet di eccezionale discrezione e classe perché accosta sfumature aromatiche che soddisfano appieno il palato. Dal sapore asciutto, equilibrato e di corpo, questo vino accoglie in sé la raffinatezza del Pinot Bianco e le note aromatiche del Riesling Renano. Vino che ben si accompagna ai piatti di pesce o con minestre come creme e vellutate, sformati e soufflé di verdure e di pesce.

Straw-yellow in colour. The aroma is exceptionally refined, intensely fruity and persistent with notes of apricot, peach, almond and tropical fruit, together with floral overtones evoking wild meadows. The bouquet is very discreet and classy, combining a wealth of satisfying aromas. The palate is dry, well-balanced and full-bodied, bringing together the refinement of Pinot Bianco and the aromatic notes of Riesling Renano. It is a great accompaniment to fish dishes, creamed soups, and flans and soufflés made from vegetables or fish.

alcohol / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 12°



LUIGINO MOLON

Via Grassaga, 50 - San Donà di Piave (VE)

www.vinimolon.it

info@vinimolon.it



VINI FRIZZANTI IGT / IGP
SPARKLING WINES IGT / IGP

Premio Sigillo di Bronzo

VENETO IGT GRAPARIOL FRIZZANTE 2024

BONOTTO DELLE TEZZE

Dal colore giallo paglierino vivace e da un perlage fine e persistente. Il Grapariol si presenta all'olfatto con un'esplosione di frutta esotica e note agrumate. Al palato si distingue per freschezza, per tipica acidità che nasconde una struttura interessante data dalle tipiche sensazioni del lievito che ne impreziosisce la sapidità. Ideale per aperitivi e piatti di mare.

A lively straw-yellow color with a fine and persistent perlage. Grapariol opens on the nose with an explosion of exotic fruit and citrus notes. On the palate, it stands out for its freshness and typical acidity, which conceals an intriguing structure enhanced by characteristic yeast sensations that enrich its savoriness. Perfect as an aperitif and with seafood dishes.

alcohol / alcohol: 10,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



BONOTTO DELLE TEZZE

Via Duca d'Aosta, 16 - Tezze di Piave (TV)
www.bonottodelletezze.com
info@bonottodelletezze.com





VINI FRIZZANTI IGT / IGP
SPARKLING WINES IGT / IGP

Diploma di Merito

COLLI TREVIGIANI IGT VERDISO FRIZZANTE 2024

BORGIO ANTICO

Presenta un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo gradevole con note verdi di foglia di fico e pomodoro e note floreali agrumate. Al gusto piacevolmente acidulo, sapido e deciso. Ottimo come aperitivo che a tutto pasto con piatti leggeri, con antipasti magri, pesce e crostacei, risotti e carni bianche.

Pale straw yellow with greenish reflections. A pleasant note of fig and tomato leaf and citrus floral notes. The taste is pleasantly acidic, savory and decisive. Excellent as an aperitif throughout the meal with light dishes such as fish and shellfish, white meats, lean appetizers.

alcohol / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 10°/12°



BORGIO ANTICO

Strada delle Spezie, 39 - Conegliano (TV)
www.borgioanticovini.com
info@borgioanticovini.com





VINI FRIZZANTI IGT / IGP
SPARKLING WINES IGT / IGP

Diploma di Merito

VENETO IGT BIANCO FRIZZANTE "PRIMOSOLE" 2024

FARASIN MATTIA

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ed un perlage fine e persistente. Al naso è piacevolmente aromatico con sentori dove spiccano i frutti a polpa bianca e leggermente esotico. Al palato si presenta fresco ed amabile, finemente minerale ed un finale equilibrato con ricordi di mela verde e banana. Ideale come aperitivo, verdure fritte e piatti leggeri a base di pesce.

A straw yellow wine with a greenish tinge and a fine and persistent perlage. On the nose it is pleasantly aromatic with hints where the white-flesh and slightly exotic fruits stand out. On the palate it is fresh and medium sweet, finely mineral and a balanced finish with hints of green apple and banana. Ideal as an aperitif and to accompany fried vegetables and light fish-based dishes.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



AZ. VITIVINICOLA FARASIN MATTIA

Va Bagnara Bassa, 1482 - Vo' (PD)

cantinafarasin@gmail.com





VINI FRIZZANTI IGT / IGP
SPARKLING WINES IGT / IGP

Diploma di Merito

VENETO IGT RABOSO ROSATO FRIZZANTE

SANDRE

Rosa carico con riflessi mossi, dal perlage fine. Fruttato con note evidenti di marasca e mora selvatica. Profumi floreali che ricordano il tiglio. Di corpo snello, fresco, sapido, con finale leggermente morbido. Ottimo fuori pasto, con antipasti all'italiana e piatti di pesce.

Deep pink with wavy reflection. Rich in fruity notes of morello cherries and wild blackberries. Floral hints of limetree. Fresh balanced, harmonious body. Best served with appetizers and fish.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



SOC. AGRICOLA SANDRE

Via Risorgimento, 16 - Salgareda (TV)

www.sandre.it

info@sandre.it



VINI FRIZZANTI IGT / IGP
SPARKLING WINES IGT / IGP

Diploma di Merito

VERONA IGP ROSATO FRIZZANTE

RIGHETTI ENZO

Si presenta con uno splendido colore rosa corallo ed un perlage fine e delicato. Sprigiona note di lampone, ciliegia, fragolina di bosco e pompelmo. L'assaggio ha una buona sapidità minerale e un gradevole sostegno di sensazioni più morbide legato ad un retrogusto fruttato.

It shows a splendid coral pink colour and a fine and delicate perlage. It releases notes of raspberry, cherry, wild strawberry and grapefruit. Its taste has a good mineral flavour and a pleasant support of softer sensations linked to a fruity aftertaste.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 6°/7°



AZ. AGR. RIGHETTI ENZO

Località Pozzoi, 2 - Cavaion Veronese (VR)

www.righettienzo.it

info@righettienzo.it



VINI SPUMANTI DOCG
BRUT NATURE, EXTRA BRUT, BRUT
Metodo Martinotti

*SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG
BRUT NATURE, EXTRA BRUT, BRUT
Metodo Martinotti*



VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Premio Dama d'Oro

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA 2024

REBULI ANGELO

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, spuma compatta e resistente, perlage fine. Profumo intenso e fine, con spiccato sentore minerale e floreale, spiccano il tiglio e le note balsamiche, oltre alla pesca. Sapore intenso e persistente. All'entrata in bocca spicca l'intensa mineralità lasciando poi la bocca con un piacevole retrogusto floreale e secco. Perfetto come aperitivo e tutte le occasioni conviviali. Primi piatti in genere, perfetto con il risotto allo scoglio. Si accompagna bene ad antipasti di mare, crostacei.

Straw yellow color with greenish reflections. Very intense smell, creating the scents of green apples. A wine for all occasions, perfect with cured meats and cold cuts. First courses in general, excellent with raw fish marinated, grilled fish.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



AZ. AGRICOLA REBULI ANGELO & FIGLI

Via Strada di Saccol, 40 - Valdobbiadene (TV)

www.rebuli.it

info@rebuli.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Premio Sigillo d'Argento

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2024

CECCHETTO

Paglierino tenue con pregiati riflessi verdolini, ricamati da un perlage fine e persistente. Archetipo di raffinatezza e complessità, regala vivaci riconoscimenti floreali di glicine, susina gialla, pompelmo ed erbe officinali. Il sorso è delicato, ma teso e di grande nerbo. Secco e vibrante di freschezza, eppure in perfetto equilibrio: aromi di cedro, lime e sale danno corpo e carattere; la bollicina cremosa chiude il cerchio

Pale straw yellow with fine greenish highlights, adorned with a fine and persistent perlage. An archetype of refinement and complexity, it offers lively floral notes of wisteria, yellow plum, grapefruit, and aromatic herbs. The sip is delicate yet taut and full of vigor. Dry and vibrantly fresh, yet perfectly balanced: aromas of citron, lime, and a hint of salinity give body and character, while the creamy mousse brings everything to a harmonious close.

alcool / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



CECCHETTO

Via Piave, 67 - Tezze di Piave (TV)
www.rabosopiave.com
info@rabosopiave.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Premio Sigillo di Bronzo

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT MILLESIMATO RIVE DI COLLALTO "AL CAVO" 2024

BERNARDI PIETRO E FIGLI

Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Profumo delicato e fruttato, intenso e coinvolgente. Gusto minerale, sapore brioso, fresco ed elegante. Ottimo come aperitivo, ideale con piatti a base di pesce e accompagna gradevolmente anche il pasto.

Colour pale straw yellow with a fine and persistent pelage. Delicate and fruity aroma, intense and captivating. Palate mineral, lively, fresh and elegant flavor. Serving suggestions excellent as an aperitif, ideal with fish-based dishes and also pleasantly accompanies the meal.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



BERNARDI PIETRO E FIGLI

Via Mercatelli, 10 - Collalto di Susegana (TV)

www.bernardivini.com

info@bernardivini.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT

VILLA SANDI

È un ottimo aperitivo; accompagna molluschi crudi, insalate di crostacei, formaggi vaccini freschi e cremosi.

It is an excellent aperitif; it pairs with raw shellfish, crustacean salads, and fresh, creamy cow's milk cheeses.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



VILLA SANDI

Via Erizzo, 113 - Crocetta del Montello (TV)

www.villasandi.it

info@villasandi.it



VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2024

DAL BELLO

Colore giallo paglierino. Profumi eleganti di pesca bianca con sentori di frutta esotica e ricordi di cedro, mandorla e miele. Sapore fresco, armonico e persistente. Ideale come aperitivo, ottimo con antipasto di crostacei e risotto ai frutti di mare.

Straw yellow color. Elegant white peach scents with hints of exotic fruit and flavors of cedar, almond and honey. Fresh, harmonious and persistent flavor. Ideal as an aperitif, excellent with shellfish hors d'oeuvres and seafood risotto.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



DAL BELLO

Via Belli, 2 - Fonte (TV)

www.dalbellovini.it

info@dalbellovini.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT

MONTELLIANA

Vino spumante a fermentazione naturale con Metodo Charmat. Racchiude in sé tutta la fragranza e mineralità tipica dei Colli Asolani. Dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e dal fine perlage, ha un profumo fruttato ed un gusto pieno e sapido, completato da una spuma cremosa ed avvolgente. Grazie al suo ridotto residuo zuccherino può accompagnare perfettamente tutto il pasto.

Sparkling wine made by natural fermentation with the Charmat method. It embodies all the fragrance and mineral taste of the Asolo hills. Pale straw-yellow colour with greenish highlights and fine perlage, it has a fruity bouquet and full-bodied, sapid taste, completed by a dense, creamy foam. The low residual sugar content makes it suitable for accompanying all the courses in the meal.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



CANTINA SOC. MONTELLIANA

Via Caonada, 1 - Montebelluna (TV)

www.montelliana.com

info@montelliana.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT "ARDIVA " 2024

VINI COSTA

Spumante ottenuto dalle uve dei vigneti della collina di "Mercato Vecchio" nella zona dell'Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli ed un bouquet che ricorda la mela e il glicine bianco. Questo spumante dal sapore secco, fresco e sapido è perfetto come aperitivo ma si abbina splendidamente ad antipasti di pesce, frutti di mare e formaggi leggeri.

Sparkling wine made with grapes from the vineyards on the "Mercato Vecchio" hill in the Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G area. A straw yellow colour with greenish highlights and a bouquet reminiscent of apple and white wisteria. This sparkling wine with a dry, fresh and full flavour is an ideal aperitif but it also goes very well with fish starters, seafood and light cheeses.

alcool / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 8°



VINI COSTA

Via Cimitero, 24 - Località Biadene - Montebelluna (TV)
www.vinicosta.it
info@vinicosta.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT MILLESIMATO 2024

MONTELVINI

Al Calice si presenta giallo paglierino con riflessi verdi, visivamente il perlage appare molto fine con un'ottima costanza e persistenza. All'olfatto si fondono note floreali: diventa ampio e fruttato, pur mantenendo la naturale eleganza tipica delle uve da cui proviene. Molto complesso per quantità e qualità di sensazioni olfattive di mela e pera, con note minerali. Emoziona la sua intensità, di buona struttura e piacevole freschezza acida; vi è un'ottima corrispondenza fra le sensazioni olfattive e quelle retro-olfattive. In bocca è cremoso, la CO2 e il moderato contenuto alcolico ben si integrano con sensazioni bilanciate tra dolcezza, acidità, sapidità e mineralità.

In the glass, it shows a straw yellow color with green highlights, and visually, the perlage appears very fine with excellent consistency and persistence. On the nose, floral notes blend together; it becomes broad and fruity, while retaining the natural elegance typical of the grapes from which it originates. Highly complex in both the quantity and quality of its aromas, with scents of apple and pear alongside mineral notes. Its intensity is captivating, with good structure and a pleasant acidic freshness; there is an excellent correspondence between the olfactory and retro-olfactory sensations. On the palate, it is creamy, with the CO2 and moderate alcohol content perfectly integrating with well-balanced sensations of sweetness, acidity, sapidity, and minerality.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 8°



MONTELVINI

Via Cal Trevigiana, 51 - Volpago del Montello (TV)
www.montelvini.it





VINI SPUMANTI D.O.C.G. Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES D.O.C.G. Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE BRUT 2024

SAN GIOVANNI PERINI

Spumante dal profumo pulito, piacevolmente fruttato che ricorda la mela, i fiori di glicine ed un lieve profumo di rose. Il gusto morbido ed armonico lo rende adatto come aperitivo, accompagnato da stuzzichini di pesce e formaggio oppure a tutto pasto con piatti delicati.

Sparkling wine with a well-balanced, fruity aroma which recalls apple, wisteria flowers and a vague rose hint. With its delicate and harmonious flavour it is ideal as an aperitif as well as with fish snacks and cheese, or during any meal with delicate dishes.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



AZ. VINICOLA SAN GIOVANNI PERINI

Via Manzana 4 - Conegliano (TV)

info@periniprosecco.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT 2024

UVE VETTORETTI

Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e un perlage fine e spuma persistente. Naso ampio ed intenso, con note di mela golden, cedro e fiori di acacia. Al gusto risulta fresco, di grande intensità gustativa e persistenza. Ottimo nell'uscita minerale. È indicato quale aperitivo, ma ugualmente appropriato per il consumo di antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche.

It has a straw yellow color with greenish reflections and a fine perlage and persistent foam. Wide and intense nose, with notes of golden apple, cedar and acacia flowers. The taste is fresh, with great gustatory intensity and persistence. Excellent in mineral output. It is suitable as an aperitif, but equally appropriate for the consumption of appetizers, first courses, fish and white meats.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 4°/6°



EREDI VETTORETTI

Via Crevada, 8/C - Susegana (TV)

www.uvevettoretti.com

info@uvevettoretti.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT 2023

TERRE DEL CIMA

Giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Si distingue per l'intensità e la finezza del bouquet che esprime fiori bianchi, in particolare acacia, frutti appena raccolti, quali mela croccante e pera bianca e delicati sentori vegetali che ricordano un leggero speziato mediterraneo. Sapore elegante, fresco e asciutto, con acidità ben bilanciata e sapidità che conferisce lunghezza e persistenza. Ideale come aperitivo, esalta gli antipasti di pesce, si accosta benissimo ai primi leggeri e ai piatti di verdure come gli asparagi o il radicchio trevisano, alle carni bianche con ridotti condimenti e ai formaggi freschi.

Mild straw yellow with greenish highlights. Perlage: fine and persistent. Distinguished by the intensity and finesse of the bouquet expressing white flowers, particularly acacia, and freshly picked fruits, such as crisp apple and white pear. A slight vegetal nuance is also picked up, evoking Mediterranean spices. Elegant, fresh and dry, with well-balanced acidity and sapidity that lends length and persistence. Ideal as an aperitif, it enhances fish appetizers. It goes well with light first courses and vegetable dishes such as asparagus or radicchio di Treviso, white meats with reduced seasonings and fresh cheeses.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°



AZ. AGR. MARIA GAVA - TERRE DEL CIMA

Via Cucco, 7 - Collalto, Susegana (TV)

<https://www.terredecima.it>

info@terredecima.it



VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT

LE CONTESSE

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino scarico arricchito da qualche riflesso verdognolo. Profumo fruttato di mela Golden, pera Williams e pesca, floreale con note di glicine e di fiori bianchi. Palato, morbido, con una buona nota acida, gradevole, fine ed estremamente armonico. Ottimo come aperitivo, ma grazie alla spiccata versatilità è un vino per ogni occasione. Eccellente con le portate di pesce e per brindare agli eventi più brillanti.

Fine and persistent perlage. Pale straw yellow color enhanced by subtle greenish highlights. Fruity bouquet of Golden apple, Williams pear, and peach, with floral notes of wisteria and white flowers. On the palate, it is soft, with a pleasant acidity, refined, and extremely harmonious. Excellent as an aperitif, yet thanks to its remarkable versatility, it is a wine for every occasion. Outstanding with fish dishes and perfect for toasting at the most sparkling events.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



LE CONTESSE

Via Cadorna, 58 - Tezze di Vazzola (TV)

www.lecontesse.it

lecontesse@lecontesse.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT

VITICOLTORI PONTE

Brillante giallo paglierino. Il bouquet è energico, rimanda ai profumi delle colline con note vegetali di fiori di prato e sentori d'agrumi ne esaltano il profilo aromatico. Morbido, intenso e vellutato al palato. Ideale come aperitivo, perfetto a tutto pasto abbinato a piatti leggeri e delicati.

It has a bright straw yellow colour with a tiny and long lasting mousse. Bouquet is lively and rich, it conjures up the fragrances of the hills, vegetal notes of meadow flowers and hints of citrus fruits enhance the aromatic profile. Soft, intense and velvety on the palate. Ideal as an aperitif, perfect for all courses, pairing with light, delicately flavoured dishes.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



VITICOLTORI PONTE

Via Verdi, 50 - Ponte di Piave (TV)

www.ponte1948.it

info@ponte1948.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT "CANÀGO" 2024

CASTELLALTA

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente.
Sapore fruttato, finale leggermente vegetale. Equilibrato in bocca ampio, ottima persistenza. Ottimo a tutto pasto, come da tradizione veneta, si abbina perfettamente a piatti a base di pesce e insaccati.

Straw yellow colour, fine perlage and persistent.
Fruity taste, finish that is slightly vegetal. Balanced in the mouth, ample, excellent persistence. Great throughout meal, as per Venetian tradition it goes perfectly with fish dishes and sausages.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 7°



SOC. AGR. CASTELLALTA

Via Castella 17/A - San Pietro di Fieletto (TV)

www.castellalta.it

info@castellalta.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT "RUIO" 2024

MALIBRAN

Ottenuto assemblando le basi spumanti provenienti da diverse vigne, esprime ciò che per noi è la bevibilità di un grande Valdobbiadene DOCG. Giallo paglierino scarico dal perlage fine e persistente. Al naso esprime delicati sentori di mela e di pesca, note di rosa e di acacia su di una traccia agrumata. In bocca è secco, lungo e gustoso. Fresco, chiude con un finale molto pulito. Aperitivo, a tutto pasto, è il più versatile dei nostri prodotti.

Obtained by assembling sparkling wine bases from different vineyards, it expresses what for us is the drunkability of a great Valdobbiadene DOCG. Pale straw yellow, with a fine and persistent perlage. The bouquet expresses hints of apple and peach, notes of rose and acacia on a citrus trace. In the mouth it is dry, long, and tasty. Fresh, it closes with a very clean finish. Aperitivo, all meals, the most versatile of our products.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



MALIBRAN

Via Barca II°, 63 - Susegana (TV)
www.malibranvini.it
info@malibranvini.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2024

BORGO ANTICO

Il vino si presenta di un color giallo paglierino e un perlage extra fine e persistente. Al gusto si presenta con un gusto secco di frutta e fiori bianchi lasciando il palato asciutto e invitante per un altro sorso. Ideale a tutto pasto, in particolare abbinato con piatti di pesce o carni bianche, risotti, minestre, salumi. Ottimo come aperitivo.

The wine has a straw-yellow colour and an extra fine and persistent perlage. It has a dry taste of fruit and white flowers, leaving the palate dry and inviting for another sip. Ideal throughout a meal, particularly with fish or white meat dishes, risottos, soups, cured meats. Excellent as an aperitif.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



BORGO ANTICO

Strada delle Spezie, 39 - Conegliano (TV)

www.borgoanticovini.com

info@borgoanticovini.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO "20.10" 2024

LE MANZANE

Colore paglierino scarico ravvivato dal perlage fine e persistente. Profumo delicato con elegante intensità floreale, note agrumate, accenni di mela acerba e leggeri sentori di panificazione. Sapore pieno e cremoso, al palato mostra un attacco deciso che si allunga in fresche note sapide e minerali. Retrogusto gradevole e persistente. Si esalta con frutti di mare, crudité di pesce. Ottimo come aperitivo.

Straw-yellow colour with a refined and persistent perlage. Delicate fruity scent with elegant floral intensity, citrus and green apple notes and light shades of bread. Whole creamy taste, sapid and fresh with mineral notes. Food matching with sea-fruits, and sea crudités. Perfect as aperitif.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 5°/7°



LE MANZANE

Via Maset, 47/B - S. Pietro di Feletto (TV)
www.lemanzane.com
info@lemanzane.it





VINI SPUMANTI D.O.C.G. Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES D.O.C.G. Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE BRUT MILLESIMATO "SAN SALVATORE" 2024

CONTE COLLALTO

Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, a dimostrazione della sua grande freschezza. Il perlage risulta persistente, elegante e regolare ed esplode in una spuma fitta e vivace. Al naso le sue caratteristiche di fragranza rivelano note di mela Golden appena matura e di pera Williams, su un fondo floreale delicato e gradevole. Al gusto la sua freschezza domina, senza mai prevaricare, sulle altre sensazioni gustative in una persistenza e una complessità assolutamente degne di nota. Ottimo come aperitivo, in abbinamento ben si accompagna ad antipasti di pesce, delicati fritti di pesce, minestre e risotti a base di verdure.

It appears a lovely straw-yellow with pale green highlights, testimony to its superbly refreshing character. The bead, long-lingering, elegant, and continuous, explodes into a dense, lively mousse. The bouquet displays fragrances of just-ripe Golden Delicious apple and Williams pear, backgrounded by a graceful, pleasant florality. A refreshing crispness predominates on the palate, but it leaves space for aromatic impressions in a complex progression that is absolutely magisterial. This Brut is outstanding as an aperitif wine, and it partners beautifully with fish antipasti, light fried fish, and vegetarian soups and risottos.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



CONTE COLLALTO

Via XXIV Maggio, 1 - Susegana (TV)

www.cantine-collalto.it

info@cantine-collalto.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO RIVE DI COLLALBRIGO-COSTA "1868" 2024

CONCA D'ORO

Spuma lieve e sottile, perlage persistente ed elegante. Platimoon racchiude una serie di sentori di mela Golden, pera Williams, pesche noci, fiori di glicine e gelsomino. Gusto elegante e complesso per palati raffinati, sapido minerale persistente con una buona struttura acida. Ottimo come aperitivo o a tutto pasto, ideale per antipasti e primi piatti di mare, crostacei, carni bianche.

Foam fine and gentle, persistent perlage are the distinctive features of the tasteful elegance of this sparkling wine. Aromas: reminiscent of spices and ginger with fruity tones, very elegant and powerful, it combines the freshness of Prosecco wine with the complexity of the yeast. Taste: dry and sapid with personality and well balanced on the palate. Excellent with fish dishes, including raw fish Or white meats or with aged salami and cheeses.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



CONCA D'ORO

Via Dei Colli, 55/A - Conegliano (TV)

www.fattoriaconcadoro.com

info@fattoriaconcadoro.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO RIVE DI COLLALTO "PRA' DEI SALT" 2024

BERNARDI PIETRO E FIGLI

Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Profumo delicato e fruttato, intenso e coinvolgente. Sapore brioso, deciso, fresco ed elegante. Ottimo come aperitivo, ideale per carni bianche e pesce.

Straw yellow colour with fine and persistent perlage. Delicate and fruity, intense and engaging fragrance. Lively, bold, fresh and elegant flavour. Excellent as an aperitif, ideal with white meats and seafood.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



BERNARDI PIETRO E FIGLI

Via Mercatelli, 10 - Collalto di Susegana (TV)

www.bernardivini.com

info@bernardivini.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO RIVE DI REFRONTOLO 2024

COLVENDRÀ

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Tipico ed inconfondibile profumo di mela verde, frutta fresca, pera e floreale. Al gusto si presenta sapido e di buona acidità. Eccellente aperitivo, lo si può accompagnare con antipasti a base di pesce e verdure, formaggi, crostacei, primi piatti con frutti di mare, pesce al forno, cibi fritti, a tutto pasto.

Straw yellow with greenish reflections. Fine and persistent. Typical and unmistakable aroma of green apples, fresh fruit, pear and floral. The taste is tangy and with good acidity. Ideal for appetizers, entrees of fish, risottos and fish soups.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



SOC. AGRICOLA COLVENDRÀ

Via Liberazione, 39 - Loc. Drio Col, Refrontolo (TV)

www.colvendra.it

info@colvendra.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO RIVE DI RUA "SPRINGO BLACK" 2024

LE MANZANE

Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso si apre con freschi sentori minerali, accompagnati da delicate note floreali di fiori bianchi e sfumature di panificazione, segno della lunga sosta sui lieviti. In bocca è pieno e intenso, con una marcata mineralità che si fonde con note di salvia, conferendo una piacevole sapidità e un finale fresco, croccante e verticale.

Straw yellow color with a fine and persistent perlage. Fresh mineral notes, followed by delicate hints of white flowers and a touch of bread crust. Intense and full on the palate, with a mineral taste and pleasant sapidity, followed by notes of sage, orange, and mandarin. Crisp and vertical finish.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6° / 7°



LE MANZANE

Via Maset, 47/B - S. Pietro di Feletto (TV)

www.lemanzane.com

info@lemanzane.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO "COL DE MEZ" RIVE DI SOLIGO 2024

CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Colore: brillante giallo verdolino. Perlage fine e persistente. Bouquet: fiori d'acacia, pera, pesca bianca e toni minerali. Gusto secco, sapido e fresco dal finale agrumato. Perfetto in abbinamento ad antipasti di pesce, frittura e primi piatti dal sapore delicato.

Color: Bright greenish yellow. Bouquet: Acacia flowers, pear, white peach and mineral tones. Taste: Dry, fresh and sapid with a citrusy finish. This wine goes perfectly with fish appetizers, fries and first courses with a delicate flavor.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 4°/6°



CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Via L. Toffolin, 6 - Fr. Solighetto - Pieve di Soligo (TV)

www.collisoligo.com

comunicazione@collisoligo.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT RIVE DI COLFOSCO "RIVA DEI FIORI" 2024

MONTESEL

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. È uno spumante dal sapore piacevolmente asciutto, con una morbida sapidità, profumi intensi dalla tonalità floreale ai piacevoli sentori di mele e fiori di acacia. Ideale da aperitivo e antipasti di pesce e verdure.

Pale yellow color with greenish reflections. This is a pleasantly dry sparkling wine with a soft round taste and a flowery bouquet of apple and acacia flowers. Ideal as an aperitif or served with fish dishes, white meats, or pastas with delicate sauces.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



AZ. AGRICOLA MONTESEL

Via San Daniele, 42 - Colfosco (TV)

www.monteselvini.it

info@monteselvini.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT RIVE DI COLLALBRIGO E COSTA 2024

BONOTTO DELLE TEZZE

È il vino che suscita subito simpatia per la sua leggerezza e vivacità. I delicati profumi fruttati e i lampi delle bollicine si esprimono qui al meglio. È un vino fresco, fruttato con ricordi di mela acerba, floreale con note del fiore di glicine e di acacia. Dal colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdolini, dimostra sottile perlage di giusta persistenza. Ottimo come aperitivo e nei momenti lieti; può accompagnare piatti leggeri, considerata la delicatezza.

This is a wine that instantly wins you over with its lightness and liveliness. Delicate fruity aromas and the sparkle of its bubbles are expressed at their best here. Fresh and fruity, with hints of green apple, and floral notes of wisteria and acacia blossoms. Pale straw yellow in color, with greenish highlights, it displays a fine perlage of perfect persistence. Excellent as an aperitif and for joyful moments; thanks to its delicacy, it can also accompany light dishes.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



BONOTTO DELLE TEZZE

Via Duca d'Aosta, 16 - Tezze di Piave (TV)

www.bonottodelletezze.com

info@bonottodelletezze.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT RIVE DI OGLIANO 2024

CA' DEI FALCHI

Un vino che esprime in ogni calice tutta l'eleganza delle Colline del Prosecco. Il suo profumo si caratterizza per i sentori di acacia e glicine, accompagnati da pera, mela verde e fiori bianchi. Il gusto permette di assaporare tutte le sensazioni olfattive, donando freschezza e delicatezza. Un vino speciale che nasce da una materia prima d'eccellenza, figlia di forti escursioni termiche fra giorno e notte e di un terreno argilloso e minerale, che si trasforma in Prosecco DOCG grazie ad una rigorosa lavorazione in vigneto e all'antica pratica della vendemmia a mano.

A wine that captures in every glass the full elegance of the Prosecco Hills. Its aroma is defined by notes of acacia and wisteria, accompanied by pear, green apple, and white flowers. On the palate, it reflects all the olfactory sensations, offering freshness and delicacy. A special wine born from exceptional raw materials-shaped by strong temperature variations between day and night and by clayey, mineral-rich soil-transformed into Prosecco DOCG through meticulous vineyard care and the traditional practice of hand harvesting.

alcool / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



CA' DEI FALCHI

Strada delle Bruscole, 15 - Conegliano (TV)
www.cadeifalchi.it
info@cadeifalchi.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT "CARIS" 2024

DE RIZ

Colore giallo paglierino con perlage fine e persistenti. Profumi delicati di pesca bianca e mela verde, in retrogusto si percepisce anche la pera. Gusto estremamente secco ma ben equilibrato. Perfetto da aperitivo per chi ama il dosage zero ma adatto anche con antipasti di pesce e verdure.

Straw yellow colour with a fine and persistent perlage. Delicate aromas of white peach and green apple, only on the aftertaste come also the pear. A taste extremely dry but a balanced wine. Perfect as an aperitif for dosage zero lovers but suitable also with fish and veggies appetizers.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



DE RIZ SOC. AGRICOLA S.S.

Via Pianale, 72/A - San Pietro di Fioletto (TV)

www.proseccoderiz.it

info@proseccoderiz.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT MILLESIMATO "1868" 2024

CONCA D'ORO

Spuma lieve e sottile, perlage persistente contraddistingue l'eleganza di questo spumante. Ricorda le spezie e lo zenzero dai toni fruttati, molto elegante e deciso, unisce la freschezza del Prosecco alla complessità del lievito. Sapore secco e sapido con personalità e ben equilibrato al palato. Ottimo con piatti a base di pesce anche crudo o carni bianche o con salumi e formaggi stagionati.

Foam: fine and gentle, persistent perlage are the distinctive features of the tasteful elegance of this sparkling wine. Aromas: reminiscent of spices and ginger with fruity tones, very elegant and powerful, it combines the freshness of Prosecco wine with the complexity of the yeast. Taste: dry and sapid with personality and well balanced on the palate. Food matches: excellent with fish dishes, including raw fish Or white meats or with aged salami and cheeses.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



CONCA D'ORO

Via Dei Colli, 55/A - Conegliano (TV)

www.fattoriaconcadoro.com

info@fattoriaconcadoro.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT MILLESIMATO "'ERGINE" 2024

CASTELLALTA

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, sapore fruttato finale leggermente vegetale. Equilibrato in bocca ampio, ottima persistenza, Ottimo a tutto pasto, come da tradizione veneta, si abbina perfettamente a piatti a base di pesce e insaccati e insaccati piccanti, ottimo l'abbinamento con bolliti.

Straw yellow colour, fine perlage and persistent fruity taste, finish that is slightly vegetal. Balanced in the mouth, ample, excellent persistence, Dry wine in the mouth and very intense great throughout meal, as per Venetian tradition it goes perfectly with fish dishes and sausages.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 7°



SOC. AGR. CASTELLALTA

Via Castella 17/A - San Pietro di Fioletto (TV)

www.castellalta.it

info@castellalta.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT MILLESIMATO RIVE DI FORMENIGA "SPRINGO BLUE" 2024

LE MANZANE

Colore paglierino platino, con perlage sottile. Al naso esprime subito mela verde, mughetto, glicine e vegetali di salvia e timo, cedro e cenni minerali di pomice. In bocca, fresco e sapido, con carbonica cremosa e sottile che riporta al frutto sentito al naso. Persistente. Aperitivo per eccellenza.

Colour Straw platinum with subtle beading. The nose reveals immediately apple, lily of the valley, lilac, sage and thyme, lime, orange and pumice mineral notes. In the mouth is very dry, high in acidity fresh and fruity, with some creaminess as well, is a vertical wine long in persistence.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 5°/7°



LE MANZANE

Via Maset, 47/B - S. Pietro di Feletto (TV)

www.lemanzane.com

info@lemanzane.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT MILLESIMATO RIVE DI OGLIANO 2024

BIANCAVIGNA

Colore: brillante, giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Perlage finissimo e persistente. Profumo: complesso con sentori che ricordano, oltre alla mela verde e la pera, anche la pesca bianca, l'albicocca ed un delicato floreale. Sapore: Perlage molto cremoso ed elegante. Ampio, fresco, persistente e con una ottima corrispondenza gusto-olfattiva. Si consiglia di servire in calici di cristallo a forma di "tulipano" per esaltarne gli aromi ed il perlage.

Color: brilliant, pale straw yellow color with greenish highlights. Very fine and persistent perlage. Bouquet: complex with scents reminiscent of green apple and pear, as well as white peach, apricot and a delicate floral. Taste: very creamy and elegant perlage. Ample, fresh, persistent and with an excellent taste-olfactory correspondence. It is recommended to serve in "tulip-shaped" crystal glasses to enhance the aromas and perlage.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



BIANCAVIGNA

Via Montenero, 8/c - Conegliano (TV)

www.biancavigna.it

info@biancavigna.it





VINI SPUMANTI D.O.C.G. Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES D.O.C.G. Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE EXTRA BRUT MILLESIMATO RIVE DI RUA DI FELETTO 2024

BEPIN DE ETO

Spumante di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi, impeccabile nella limpidezza, arricchita da un minuto di incessante perlage fine e persistente. L'aroma è di buona intensità, con il giusto equilibrio tra la crosta di pane, i lieviti e la freschezza dei frutti come pera, mela e banana. Seguono note di agrumi con cedro e limone, e il floreale con fiori bianchi. Piacevole finale con lo speziato mediterraneo. Al palato è armonico, elegante, con acidità presente e bilanciata, fresco, sapido, con finale lungo e persistente. Spumante tuttopasto. Ottimo da aperitivo, con antipasti di pesce, crostacei e molluschi. Primi piatti leggeri e delicati.

Sparkling wine with a pale straw-yellow colour featuring green-hued highlights and impeccable clarity, enriched by a minute of continuous, fine, lingering perlage. Delicate aromas of good intensity with the right balance between the crust of bread, the yeasts and the freshness of fruits including the pear, apple and banana. Followed by citrus notes of citron and lemon, and bouquets of white spring flowers. A pleasant finish with the Mediterranean spices. On the palate it is harmonious and elegant, with a present and balanced acidity, fresh, savory, and with a long and persistent finish. A sparkling wine for the entire meal. Ideal as an aperitif wine, but fine as well with fish, shellfish, and mussels, and with light first courses.

alcohol / alcohol: 7% vol

servizio / serving: 6°/8°



BEPIN DE ETO

Via Colle, 32/a - San Pietro di Feletto (TV)

www.bepindeeto.it

info@bepindeeto.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT MILLESIMATO RIVE DI SAN VENDEMIANO 2024

LUCCHETTA

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, perlage finissimo e persistente, profumo elegante e delicato di mela, pera, frutta candita, crosta di pane. In bocca: complesso, asciutto e persistente con una spiccata nota minerale. Abbinamenti gastronomici: antipasti, primi piatti a base di pesce e frutti di mare, formaggi freschi e aperitivi salati.

Pale straw yellow color with greenish reflections, very fine and persistent perlage, elegant and delicate aroma of apple, pear, candied fruit, bread crust. In the mouth: complex, dry and persistent with a strong mineral note. Food pairings: appetizers, first courses based on fish and seafood, fresh cheeses and savory aperitifs.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



LUCCHETTA

Via Calpena, 38 - Conegliano (TV)
www.lucchettavini.com
info@lucchettavini.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI COLFOSCO "GIARDINO DELLA GHIANDAIA" 2024

MONTESEL

Aspetto: colore giallo paglierino, spuma elegante, perlage molto fine e di grande persistenza. Olfatto: mela, fiori bianchi di biancospino con un tocco di glicine, rosa rosa, lime e leggere sfumature di pera. Gusto: snello asciutto e vibrante, vividi sentori di mela e fiori di mandarino, un retrogusto agrumato e salino con una nota di mandorla fresca a fin di bocca. Abbinamento: tris di tartare di orata branzino e ricciola, tome non stagionate, cous cous alle verdure, insalata di arance, crostino con alici burrata e datterini, polpo alla griglia, crepe agli asparagi.

Presentation: pale straw yellow color, elegant foam, very fine and long-lasting perlage. Bouquet: apple, white hawthorn flowers with a touch of wisteria, pink rose, lime and light hints of pear. Taste: lean, dry and vibrant, with vivid notes of apple and mandarin blossom, a citrusy and saline aftertaste, and a fresh almond note on the finish. Better paired with: trio of tartare: sea bream, sea bass, and amberjack; fresh (non-aged) toma cheeses; vegetable couscous; orange salad; crostino with anchovies, burrata, and datterini tomatoes; grilled octopus; asparagus crêpe.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



AZ. AGRICOLA MONTESEL

Via San Daniele, 42 - Colfosco (TV)

www.monteselvini.it

info@monteselvini.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT RIVE DI OGLIANO 2024

BORGO ANTICO

Colore giallo paglierino tenue, brillante e vivace. L'olfatto, molto accattivante, si contraddistingue per l'eleganza e finezza. È ben definito e preciso. Evidenza profumi floreali e fruttatissimi ma allo stesso tempo maturi e complessi. Al palato è complesso e piacevole con un inaspettato livello di morbidezza e una bella persistenza. Presenta una bellissima sensazione *crémant*, effetto della bollicina fine. Ideale per grandi intenditori di autenticità del prodotto sia in aperitivo che a tutto pasto. Sorprendente nella accompagnamenti con le carni come l'agnello o le carni bianche speziate.

Pale straw yellow colour, brilliant and lively. The sense of smell, very captivating, is characterized by elegance and finesse. It is well defined and precise. It highlights floral and fruity aromas that are fresh but ripe and complex at the same time. On the palate it is complex and pleasant with an unexpected level of softness and a nice persistence. It has a beautiful *crémant* sensation, effect of fine bubbles. Ideal for great connoisseurs of product authenticity both as an aperitif and throughout the meal. Surprising in accompaniments with meats such as lamb or spiced white meats.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

serving / serving: 8°/10°



BORGO ANTICO

Strada delle Spezie, 39 - Conegliano (TV)

www.borgoanticovini.com

info@borgoanticovini.com





VINI SPUMANTI D.O.C.G. Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES D.O.C.G. Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI RUA DI FELETTO 2024

IL COLLE

Colore giallo paglierino tenue. Profumo aromatico con sfumature floreali e note di mela Golden e pera. Sapore intenso, si fa notare per la sua freschezza leggermente acida. Ideale in accompagnamento con il pesce. Una cena di sushi e un calice di Rive di Rua sono il matrimonio perfetto.

Light straw yellow. Aromatic scent with floral nuances and notes of golden apple and pear. Intense, it stands out for its slightly acidic freshness. Ideal in accompaniment with fish. A sushi dinner and a glass of Rive di Rua are the perfect marriage.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



AZ. VITIVINICOLA IL COLLE

Via Colle, 15 - San Pietro Di Feletto (TV)

www.proseccoilcolle.it

info@proseccoilcolle.it



VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI SANTA MARIA DI FELETTO "5 GRAMMI" 2024

MALIBRAN

Prodotto di punta dell'azienda è ottenuto da una singola vigna particolarmente ripida e votata. Maturazione in acciaio per 10 mesi sui lieviti prima della presa di spuma. Colore giallo paglierino. Tipici ed eleganti profumi di pera, mela e fiori bianchi accompagnati da una nota fragrante di crosta di pane. Vivace, fine e fresco, sfuma su un finale agrumato. Ideale come aperitivo.

The top company's product, it's obtained from a single vineyard that is particularly steep and well suited. Ripening in steel for 10 months on the yeasts before second fermentation. Straw yellow. Typical and elegant aromas of pear, apple and white flowers accompanied by a fragrant note of bread crust. It is lively, fine, fresh and fades to a citrus finish. Perfect as an aperitif.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°



MALIBRAN

Via Barca II°, 63 - Susegana (TV)
www.malibranvini.it
info@malibranvini.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT 2024

STRAMARET

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Sentori di rosa, fiori bianchi come acacia, frutta fresca (mela, pera, pesca bianca), note di frutta tropicale. Vino sapido e asciutto, spicca la nota leggermente acida; la spuma è delicata, cremosa e ben amalgamata. Ottimo come aperitivo, accompagnando alcuni cicchetti; si abbina in tavola con primi piatti o alcuni crostacei e altri pesci pregiati.

Straw-yellow with greenish reflections. Hints of rose, white flowers such as acacia, fresh fruit (apple, pear, white peach), notes of tropical fruit. Excellent as an aperitif, to accompany a few bar snacks, enjoyed at the table with main courses or shellfish and other fine fish.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 8°



STRAMARET

Via Cal Dritta, 81 - Funer di Valdobbiadene (TV)
www.stramaret.it
info@stramaret.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT 2024

PEDERIVA MARIANGELA

Profumo intenso e fruttato delicato al sapore e dalla spiccata vivacità, ha perlage fine e persistente. Si accompagna felicemente ai piatti delicati e sottolinea le grandi occasioni. Ideale con cacciagione, grigliate, pesce e formaggi.

Intense and fruity fragrance, delicate flavour and a strong liveliness, has fine and persistent perlage. It goes well with delicate dishes and enhances any special occasion. Ideal with game, grilled meats, fish and cheeses.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



SOC. AGR. PEDERIVA MARIANGELA

Via Cal del Grot, 1/1 - Guida di Valdobbiadene (TV)

www.spumantipederiva.com

info@spumantipederiva.com



VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT 2024

CANTINE VEDOVA

Vino dal colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdi e perlage fine e persistente. Al naso si apre con note fruttate di mela verde e agrumi, seguite da sentori floreali di glicine e acacia e leggere sfumature speziate. Al palato è morbido, con una spiccata acidità e un finale asciutto, sapido ed elegante. Ideale come aperitivo o in abbinamento a salumi, formaggi freschi e primi piatti a base di verdure.

A wine with a pale straw yellow color and greenish reflections, featuring a fine and persistent perlage. The bouquet reveals fruity notes of green apple and citrus, floral hints of wisteria and acacia, and light Mediterranean spices. On the palate, it is soft with bright acidity and a dry, savory, elegant finish. Perfect as an aperitif or paired with cold cuts, fresh cheeses, and vegetable-based first courses.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



CANTINE VEDOVA

Via Erizzo, 6 - Valdobbiadene (TV)

www.cantinevedova.com

cantine@cantinevedova.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT 2024

VETTORI

Colore giallo paglierino chiaro. Profumo elegante, netto, sentori di mela e fiori di glicine e acacia. Asciutto, gradevolmente acidulo, armonico. Perlage fine e persistente. Diventa un grande spumante specie con piatti leggeri. Molto bene con il pesce.

Light gold yellow colour. clean-cut, with apple overtones and wisteria and acacia flower fragrances. Dry, pleasantly acidulous and well-balanced. Fine and persistent perlage. It becomes a great sparkling wine especially with light dishes, especially fish and seafood.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 7°/8°



AZ. AGR. VETTORI

Borgo America, 26 - San Pietro di Feletto (TV)

www.vinivettori.it

info@vinivettori.it



VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT 2024

IL BORGO DEI VETTOR

Vino ottenuto a partire da una selezione di uve provenienti da più vigneti, fra cui circa l'70% provenienti dal nostro appezzamento nel comune di Farra di Soligo, a 320 m s.l.m. Spumante dal perlage molto fine e persistente, derivante da un periodo di sosta in autoclave di 40 giorni. Presenta note olfattive di agrumi, pompelmo rosa e limone, fiori bianchi e frutta non troppo matura. Al gusto è molto sapido e salato, con un ottimo bilanciamento fra acidità e i pochi zuccheri che contiene, solo 6g/L. Ideale come aperitivo, trova la sua massima espressione con piatti di pesce, crostacei, ma anche con formaggi ricercati.

This wine is produced from a selection of our grapes from different vineyards, and the 70% come from the one located in Farra di Soligo, at 320 m above sea level. The perlage is fine and persistent, and the wine remain inside the pressure tank in contact with the yeasts for 40 days. The nose has notes of citrus, pink grapefruit and lemon, white flowers and not too ripe fruit. In the mouth is salty and very sapid, with a perfect balance between the acidity and the few sugar inside (only 6 g/L). Good for the aperitif, but is perfect with fish's dishes and seafood, but also with particular cheese.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 5°/7°



IL BORGO DEI VETTOR

Via Calmaor, 36 - Valdobbiadene (TV)

www.ilborgodeivettor.it

info@ilborgodeivettor.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT 2024

VALTERNETTE

Vino intenso e con profumo fruttato, proviene dai vigneti delle nostre colline. Il gusto si presenta aromatico e il suo frizzare in bocca è moderato. Viene abbinato a piatti delicati come il pesce ed è ottimo come aperitivo.

An intense wine with a fruity aroma that comes from the vineyards of our hills. It has an aromatic taste and a moderate sparkling sensation in the mouth. To be paired with delicate dishes such as fish, and is excellent as an aperitif.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 10°



VALTERNETTE

Via Canal Nuovo, 16 - Col San Martino (TV)

www.valternette.it

contact@valternette.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT 2024

RIVA DEI FRATI

Colore: giallo paglierino. Al naso spiccano i sentori di frutta a polpa bianca mela, pera e la pesca a polpa bianca. In secondo piano eleganti sentori floreali. In bocca grande equilibrio ed armonia, la nota sapida a centro lingua è particolarmente piacevole ed invitante. Il retrogusto si presenta la frutta a polpa bianca. Si apprezza su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno o a tutto pasto.

Color: straw yellow. On the nose prominent notes of white-fleshed fruit-apple, pear, and white-fleshed peach. Elegant floral aromas in the background. On the palate: great balance and harmony, with a particularly pleasant and inviting savory note at the center of the tongue. Finish: white-fleshed fruit emerges on the aftertaste. It is best enjoyed with fish and vegetable appetizers, even elaborate ones, seafood-based first courses, baked fish dishes, or throughout the meal.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 7°/9°



RIVA DEI FRATI

Via Callonga, 5 - Località Follo, Valdobbiadene (TV)

www.rivadeifrati.it

info@rivadeifrati.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT 2024

CANEVA DA NANI

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli all'olfatto rapisce l'aroma fruttato con spiccati sentori di agrumi, pera, mela verde. Gusto armonico persistente. Si abbina bene con antipasti e primi delicati.

Straw yellow colour with greenish reflections; the bouquet impresses with its fruity aroma, marked by rosehip, green apple and white flowers hints. Great on the palate, fresh with a persistent finish. Great as aperitif. It pairs well with fresh cheeses and it is suitable with all fish-based dishes.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



CANEVA DA NANI

Via Pecol Ors, 14 - Guida di Valdobbiadene (TV)

www.canevadanani.it

info@canevadanani.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT 2024

VAL DE CUNE

Dalle uve dei nostri vigneti di collina, è uno spumante asciutto dai profumi ricchi di sentori di agrumi e note vegetali. Il colore è paglierino scarico brillante, vivace con perlage fine e persistente. Il profumo è complesso ed elegante, sentori di mela golden e fiori di campo bianchi. Il gusto intenso, asciutto e fresco ed il fine perlage persistente che puliscono il palato, lo rendono ideale come aperitivo, accompagna elegantemente tutti i piatti di pesce.

From the grapes of our hillside vineyards, it is a dry sparkling wine with rich aromas of citrus and vegetable notes. The colour is bright pale straw yellow, lively with fine and persistent perlage. The bouquet is complex and elegant, with hints of golden apples and wild white flowers. The intense, dry and fresh taste and the fine persistent perlage that cleanse the palate, make it ideal as an aperitif, and perfect with all kinds of fish dishes.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 7°/9°



SOC. AGR. VAL DE CUNE

Via Spinade, 41 - Valdobbiadene (TV)

www.valdecune.it

info@valdecune.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT 2023

COL DE ROER

Vino bianco spumante di qualità, profumo gradevole, fine e delicato, armonico al palato. Esalta le migliori caratteristiche del Prosecco, conservando un gusto leggermente secco. Si presenta di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con perlage fine e persistente; possiede il tipico ed inconfondibile profumo di pesca, mela, pera, frutta fresca in genere e floreale di glicine; al gusto si presenta sapido e di buona acidità. Ideale per aperitivi, antipasti a base di pesce, torte salate ed affettati, risotti, minestre di pesce.

Pale straw yellow color with greenish highlights. Fine and persistent perlage. Typical and unmistakable aromas of peach, apple, pear, fresh fruits in general and floral hints of wisteria. On the palate, it is savory and well-balanced with good acidity. Ideal as an aperitif, with seafood starters, savory pies and cold cuts; also pairs well with risottos and fish soups.

alcohol / alcohol:
servizio / serving: 8°



AZ. AGR. STRAMARE MARIO

Vicolo Col de Roer, 7 - Valdobbiadene (TV)
www.colderoer.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT

LE PORTELLE

Alla vista il vino si presenta di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, il perlage è fine e di buona persistenza. Al naso predominano aromi di mela gialla e pera uniti a sentori floreali che conferiscono eleganza. Al palato si percepisce subito la marcata sapidità che unita alla buona struttura genera un sorso equilibrato e piacevolmente asciutto. L'ottimo bilanciamento e il moderato residuo zuccherino rendono questo spumante ideale come aperitivo, accompagna bene antipasti a base di pesce e altre sfiziosità salate.

The wine has a pale straw yellow color with greenish reflections and a fine and persistent perlage. Delicate aroma of yellow apple and pear combined with floral hints that give elegance. Upon tasting you immediately perceive the marked flavor which generates a balanced and pleasantly dry sip combined with the good structure of the wine. The excellent balance and moderate sugar content make this sparkling wine ideal as an aperitif and goes well with fish-based starters and other savory snacks.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



SOC. AGR. MEROTTO DARIO E CLAUDIO

Via Giuseppe Verdi, 28 - Farra di Soligo (TV)

www.leportelle.it

info@leportelle.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT

LE VOLPERE

Perlage elegante, fine e persistente, colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Presenta all'olfatto un bouquet fine e delicato di frutta come la mela golden, pera e pesca. In bocca è sapido, minerale e fresco con marcato finale asciutto. Ottimo come aperitivo, per tutte le occasioni di festa. Accompagna bene risotti, formaggi a breve e media stagionatura, crudo di mare e antipasti delicati di pesce.

Elegant, fine, persistent perlage, with a pale yellow color and greenish hues. A bouquet of fine and delicate flowers on the nose with a delicate aroma of fruit, such as golden apples, pears, and peaches. To the palate it is savory, mineral and fresh with a pleasant acidity on the finish. Excellent as an aperitif, for every festive occasion. Pairs well with risotto, young and medium aged cheeses, raw seafood and delicate fish appetizers.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/7°



LE VOLPERE

Via Ugo Cecconi, 13/A - Farra di Soligo (TV)

www.levolpere.it

info@levolpere.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT

DAL DIN

Prodotto da uve selezionate delle colline di Valdobbiadene. Spumante dal perlage finissimo e persistente, dai profumi di mela verde e di agrumi citrini. Al palato risulta secco essenziale, sapido ed asciutto. Uno spumante per occasioni speciali, ideale da aperitivo, si sposa felicemente con molluschi di mare, crostacei e formaggi ricercati.

Produced with selected grapes from Valdobbiadene hills. Sparkling wine very fine and persistent perlage and scents of green apple and citrus fruits. On the palate, it is a dry and sapid. A sparkling wine for special occasions, suitable as an aperitif, and perfect fish, in particular shellfish and delicate cheese.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 7°



DAL DIN

Via Monte Grappa, 29 - Vidor (TV)

www.daldin.it

daldin@daldin.it



VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT

SERENA WINES 1881

Vino dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Il perlage è fine e persistente. I profumi sono eleganti con sentori floreali di rosa e gelsomino. Le note fruttate ricordano la mela verde, la banana e l'ananas. Anche al palato l'eleganza arriva da ottima sapidità, freschezza e persistenza. Si presta particolarmente come aperitivo, ottimo con antipasti o piatti di pesce leggeri e delicati.

Wine with a pale straw yellow color with greenish reflections. The perlage is fine and persistent. The aromas are elegant with floral hints of rose and jasmine. The fruity notes are reminiscent of green apple, banana and pineapple. Even on the palate, elegance comes from excellent flavor, freshness and persistence. Ideal wine for all occasions, particularly suitable as an aperitif to enjoy with friends. It goes perfectly with delicate appetizers or with fish-based dishes.

alcohol / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 5°/7°



SERENA WINES 1881

Via Camillo Bianchi, 1- Conegliano (TV)
www.serenawines.it
info@serenawines.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT “BANCOLE” 2024

RIVE DEL BACIO

Di colore giallo paglierino, presenta un perlage fine che ne assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato. Il profumo è netto, spiccano sentori fruttati di mela e pera, note agrumate, vegetali e aromatiche che ne caratterizzano la grande freschezza. Al gusto si presenta equilibrato, asciutto e intenso, privo di spigolosità. Ideale compagno nei momenti conviviali come aperitivo, antipasti a carni bianche delicate, crostacei e pesci pregiati.

Straw yellow in colour, it has a fine perlage that ensures persistence of flavour and cleanliness on the palate. The bouquet is clean, with fruity hints of apple and pear, citrus, vegetable and aromatic notes that characterise its great freshness. On the palate, it is balanced, dry and intense, lacking in sharpness. Ideal companion in convivial moments as an aperitif, appetisers to delicate white meats, shellfish and fine fish.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/7°



RIVE DEL BACIO

Strada Barbozza, 24 - Valdobbiadene (TV)

www.rivedelbacio.com

info@rivedelbacio.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT "BRUNEI" 2024

LA TORDERA

Colore giallo paglierino, brillante. Perlage a grana fine, spuma persistente. Fruttato, con note di mela verde e gialla che evolvono poi con l'agrume fresco e il lime. Richiamo della mela, si caratterizza per la sua piacevolezza e freschezza con un ottimo bilanciamento. Vino trasversale che si abbina perfettamente in un aperitivo, con fritti e finger food. Ideale per primi leggeri e di pesce.

Bright straw yellow. Fine perlage, persistent foam. The nose is expressed with fresh citrus, lime as well as green and yellow apple. It recalls the aroma of apples, it is characterized by its pleasantness and freshness with excellent balance. A versatile wine that pairs perfectly in an aperitif, with fried foods and finger foods. Ideal for light and fishy first courses.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



LA TORDERA

Strada Oltraval, 2 - Guida di Valdobbiadene (TV)

www.latordera.it

info@latordera.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT "CASELLE" 2024

FRATELLI GATTO CAVALIER

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdi. All'olfatto una nota floreale di fiori bianchi freschi, che poi lascia emergere le note tipiche di albicocca, mela verde, e pera di Sant'Antonio. Sapore dalla nota minerale, di buona struttura e sapidità, elegantemente accompagnato da una nota acida rinfrescante.

Bright straw-yellow color with green reflections. To the nose it emerges initially a floral note of firm and fresh white flowers, which then lets emerge the typical notes of apricot, green apple, and pear of Saint Anthony. Flavor with a mineral note, with a good structure and flavor, elegantly accompanied by a refreshing sour note.

alcool / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 5°/7°



FRATELLI GATTO CAVALIER

Via Cartizze, 1 - Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)
www.fratelligattocavalier.it
accoglienza@fratelligattocavalier.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT "COSTE DI LEVANTE" 2024

COL VETORAZ

Dai ripidi vigneti esposti a Levante sono state selezionate le uve destinate a questo Valdobbiadene DOCG Brut. Per ricercare le perfette condizioni di equilibrio, armonia ed eleganza. Perlage fine e persistente. Spuma cremosa. All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela. Asciutto e sapido. È un ottimo aperitivo e si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati

Made from grapes grown in the high hills facing west, 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. Fine and persistent perlage. Creamy foam. Rich bouquet in scents of roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples. Dry and tangy. An excellent aperitif, it is also ideal with shellfish and refined fish dishes.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



COL VETORAZ

Strada delle Treziese, 1 - S. Stefano di Valdobbiadene (TV)

www.colvetraz.it

info@colvetraz.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT "CREDE" 2024

BISOL 1542

"Crede" è il termine locale con cui si indica l'argilla, elemento vitale che trattiene l'acqua piovana proteggendo le viti dai pericoli della siccità. È il primo Brut nella storia della Denominazione. Icona di Bisol 1542, è concepito in linea con le tendenze internazionali. È anche il vino di maggiore tiratura. Un vanto se si considera l'impeccabile brillantezza del suo profilo. Eclettico, è uno spumante da tutto pasto. Colore Giallo paglierino con sfumature verdognole. Profumo di Mela verde, agrumi e fiori di campo, con leggere note agrumate. Sapore fresco e lineare, con un'acidità ben bilanciata e una chiusura pulita e minerale

"Crede" is the local term for clay, which retains water, protecting the vines from drought. It is the Appellation's first, historic Brut, conceived in line with international trends, from 2022 it will be made with pure Glera. It is also the wine with the largest print run. A boast if one considers the blamelessness and brilliance of the profile. Eclectic, it is a sparkling wine for the whole meal. Colour: Straw yellow with greenish hues. Nose: Green apple, wild flowers and light citrus notes. Palate: Fresh and linear, with well-balanced acidity and a clean, mineral finish.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



BISOL 1542

Via Follo, 33 - Valdobbiadene (TV)

www.bisol.it

info@bisol.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT "CUVÉE DI BOJ" 2023

VALDO SPUMANTI

Gradevole colore giallo paglierino pieno, attraversato da un perlage fine e di notevole durata. Al naso è aromatico e intenso, ricco di accese sfumature floreali e sorretto da memorie fruttate di pera e mela golden. Gusto armonico, espressivo, dalla forte personalità, particolarmente equilibrato, con ottima persistenza delle note aromatiche e un finale estremamente pulito. Eccellente per l'aperitivo, esprime al massimo le proprie potenzialità accompagnando tutto il pasto, sposandosi perfettamente con la cucina di mare.

Straw-coloured with brilliant golden tinges. Fine and lingering bubbles. Characteristic, flowery aroma with a pronounced fruitiness of pear and golden apple. Refined, harmonious, excellent persistence of aroma and flavour. Its peculiarities can be fully appreciated with fish-based dishes. Excellent as an aperitif, but even more so as a wine that perfectly accompanies the entire meal.

alcool / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/7°



VALDO SPUMANTI

Via Foro Boario, 20 - Valdobbiadene (TV)
www.valdo.com
info@valdo.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT "DIRUPO" 2024

ANDREOLA

Di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, Dirupo Brut vanta un perlage fine, abbondante e persistente. La spuma è cremosa. I profumi rievocano fioriture primaverili di biancospino e acacia, agrumi gentili e un sentore di frutta fresca (mela verde, pesca). Al palato è generoso e sapido, energico eppure delicato e rotondo. Consigliato dall'aperitivo alle pietanze a base di pesce o di carni bianche.

The colour of Dirupo Brut is soft yellow with greenish highlights, the perlage is fine, copious and lingering and the froth creamy. The scents evoke spring blooms such as hawthorn and acacia blossoms, delicate citrus fruit and a hint of fresh fruit (green apples, peaches). In the mouth it is generous and flavourful, energetic, but delicate and rounded. Ideal as an aperitif and with fish and white meat.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu



VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT "FAGHER" 2024

LE COLTURE

Invitante dolcezza dei profumi ricchi di sentori di agrumi e di vegetale fresco, spesso con una piacevole nota di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa. Il perlage fine, assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato, ed è un'arma in più nell'abbinamento con il cibo. Da apprezzare su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno, o, com'è in uso nella zona di produzione a tutto pasto.

Inviting sweetness of vegetable and heady citrus aromas and, very often, with a pleasing note of fresh bread, combined together with a lively and pleasant taste. The fine perlage ensures the persistence of its taste and freshness of the palate combined with its adaptability of being served with a wide range of foods, although it is particularly appreciated served with simple and more creative fish and vegetable hors d'oeuvres, seafood pasta dishes and roast fish or even, as is customary in the area where it is produced, to be drunk throughout the entire meal.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 7°/9°



LE COLTURE

Via Follo, 5 - S. Stefano di Valdobbiadene (TV)

www.lecolture.com

info@lecolture.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT "FAJON" 2023

COSTA

Il suo colore è giallo paglierino scarico, il perlage fine e persistente. Il profumo è delicato e fruttato. Dal gusto fresco ed elegante, è ideale come aperitivo e con specialità a base di pesce.

Its color is pale straw yellow, with fine and persistent perlage. The aroma is delicate and fruity. With a fresh and elegant taste, it is ideal as an aperitif and with fish-based dishes.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



SOC. AGR. COSTA

Via Canal Nuovo, 57 - Farra di Soligo (TV)



VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT 2024

FAMIGLIA SCOTTÀ

Colore brillante, giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Perlage finissimo e persistente Profumo complesso con sentori che ricordano, oltre alla mela verde e la pera, anche la pesca bianca, l'albicocca ed un delicato floreale. Perlage molto cremoso ed elegante. Ampio, fresco, persistente e con una ottima corrispondenza gusto-olfattiva.

Brilliant, pale straw yellow with greenish reflections. Very fine and persistent perlage. Complex bouquet with scents reminiscent of green apple and pear, as well as white peach, apricot and a delicate floral scent. Very creamy and elegant perlage. Ample, fresh, persistent and with an excellent taste-olfactory correspondence.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



FAMIGLIA SCOTTÀ

Via San Pietro, 38 - Valdobbiadene (TV)

www.vinifamigliascotta.it

info@vinifamigliascotta.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT BIOLOGICO 2024

SANTA MARGHERITA

È un vino fresco e giovane dal colore giallo paglierino brillante. Al naso ricorda gli aromi floreali dell'acacia, e quelli fruttati con sentori di mela renetta e pesca. Al palato risulta fresco e fragrante, con un perlage di estrema finezza che veicola l'intensità aromatica di frutta a polpa gialla e avvolge il palato in sensazioni gustative affascinanti con una sensazione di dolcezza determinata non dagli zuccheri ma dalle impressioni aromatiche di maturità, dalla morbidezza tattile e dal perlage fitto ed estremamente raffinato. Ottimo come aperitivo, è ideale con appetizers sfiziosi e succulenti e ben si abbina ad un tutto pasto di piatti a base di pesce e verdure.

A young, fresh wine which is bright straw yellow in the glass. On the nose, it reveals floral notes reminiscent of acacia blossom, and fruity hints of rennet apple and peach. Crisp and fragrant on the palate, the extraordinarily fine bubbles carry with them the intense aroma of yellow fruits and deliver an enchanting mouthfeel with a suggestion of sweetness which is not sugary but rather a perception of ripeness, velvety softness and the wine's concentration of elegant bubbles. Excellent on its own or an ideal accompaniment to tasty, juicy appetizers and any seafood or vegetarian meals.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



HERITA SPA - SANTA MARGHERITA

Via Ita Marzotto, 8 - Fossalta di Portogruaro (VE)

www.santamargherita.com

info@santamargherita.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2024

COL MIOTIN

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi di frutta fresca (pera, banana, mela, pesca, albicocca), con note floreali di fiori bianchi e con sentori minerali dati dalla terra. Sapido, piacevolmente acidulo, con marcato finale asciutto e leggera nota minerale. Ottimo come aperitivo e per abbinamenti con antipasti, con primi piatti e con secondi a base di pesce.

Straw yellow with greenish reflections. Aromas of fresh fruit (pear, banana, apple, peach, apricot), with floral notes of white flowers and hints of minerals from the soil. Savory, pleasantly tart, with a marked dry finish and a slight mineral note. Excellent as an appetizer and for pairing with starters, first courses, and fish-based main dishes.

alcohol / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 6°



AZ. AGR. COL MIOTIN

Via Peron, 7 - Pieve di Soligo (TV)
www.colmiotin.it
info@colmiotin.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO "CUVÉE DEL FONDATORE" 2023

VALDO SPUMANTI

Luminoso giallo paglierino, attraversato da dorate striature; la grana del perlage è fine, la persistenza di ottima durata. Lo spettro di note avvertito al naso è originale e intenso: sfumature speziate e burrose riportano al periodo di sosta in legno e sui lieviti; seguono tocchi di frutta a polpa bianca matura, sentori di vaniglia, miele e delicati rimandi alle nocciole. gusto. In bocca è di medio corpo, vellutato e armonico, con un sorso che svela un'anima fruttata e fresca, controbilanciata dagli aromi speziati della barrique. Le occasioni celebrative e gli avvenimenti prestigiosi sono i più adatti all'importanza del prodotto, che può essere consumato sia come eccellente aperitivo, sia per accompagnare tutto il pasto. Esalta il sapore di pesce e carni bianche, ma può essere abbinato a svariati piatti, azzardando accostamenti fuori dalle regole.

Bright straw yellow, shot through with golden streaks. the perlage is fine, while the persistence is excellent. The spectrum of notes on the nose is original and intense: spicy and buttery notes recall its ageing period in wood and on the lees, followed by touches of ripe, white-pulped fruit, hints of vanilla, honey and delicate nuances of hazelnuts. On the palate, the wine is medium-bodied, velvety and harmonious, with a flavour that reveals a fruity and fresh soul, counterbalanced by the spicy aromas of the barrique. Celebratory occasions and important events are the most suitable in light of the product's prestige profile. It can be consumed both as a superb aperitif and to accompany an entire meal. It enhances the flavour of fish and white meats, but can be combined with various dishes, venturing daring combinations that are 'outside the box'.

alcool / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 8°/10°



VALDO SPUMANTI

Via Foro Boario, 20 - Valdobbiadene (TV)
www.valdo.com
info@valdo.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT MILLESIMATO "MANSUETO" 2024

CANTINA BERNARDI

Zona di produzione: Refrontolo, lungo la "Via Dei Cru" tra Conegliano e Valdobbiadene. Perlage: fine e persistente. Vino da aperitivo o con antipasti di verdura o pesce.

Production area: Refrontolo, in the middle of Conegliano Valdobbiadene zone. Perlage: fine and persistent. Food combinations: particularly suitable as aperitif; you can perfectly combine with low fat appetizers, with fish and light first courses.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



CANTINA BERNARDI

Via Colvendrame, 25 - Refrontolo (TV)

www.cantinabernardi.it

bernardi@cantinabernardi.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO RIVE DI COLBERTALDO "MASCHIO DEI CAVALIERI" 2024

CANTINE MASCHIO

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati; spuma candida e cremosa; perlage ricco, fine e persistente. Profumo floreale dolce di glicine e acacia, fruttato intenso di pera e mela, con lieve nota fragrante di dolce pasticceria. Pieno, fresco, deciso; una bollicina raffinata e armonica, con un equilibrio sensoriale e una persistenza gustativa eccellentemente espressi. Esprime al meglio le proprie caratteristiche nell'abbinamento con piatti gourmet, trovando la sua perfetta collocazione nella cucina di mare. Sorprendente a fine pasto nell'accompagnare varietà di formaggi serviti con mostarde e confetture di frutta.

Bright straw yellow with golden reflections; white and creamy mousse; rich, fine and persistent perlage. Sweet floral of wisteria and acacia, intense fruitiness of pear and apple, with a slight fragrant note of sweet pastry. Full, fresh, decisive; a refined and harmonious bubble, with an excellently expressed sensorial balance and persistence of taste. Best expresses its characteristics when paired with gourmet dishes, finding its perfect place in seafood cuisine. Surprising at the end of a meal when accompanied by a variety of cheeses served with mustards and fruits jams.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 4°/6°



CANTINE MASCHIO

Via Cadore Mare, 2 - Visnà di Vazzola (TV)

www.cantinemaschio.com

cantinemaschio@riunite.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO RIVE DI GUIDA "09" 2024

BORGO MOLINO

Colore giallo paglierino brillante, con ampi riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Profumo molto intenso e persistente, fine ed elegante, con piacevoli note floreali e fruttate che ricordano i fiori di prato/pesce, la mela golden e la pera Williams. Fresco ed abboccato, con una suadente morbidezza e spiccata sapidità, il tutto molto equilibrato. Un finale lungo e persistente, piacevolmente fruttato e aromatico. Eccezionale come aperitivo, così come accompagnato ad antipasti di pesce, piatti di pesce crudo e cotto, crostacei, minestre, carni bianche, piatti leggeri e verdure.

Brilliant straw yellow colour, with ample greenish highlights. Fine and persistent perlage. Very intense and persistent bouquet, fine and elegant, with pleasant floral and fruity notes reminiscent of meadow/peach flowers, golden apple and Williams pear. Fresh and slightly sweet, with a persuasive softness and strong flavor, all very balanced. A long and persistent finish, pleasantly fruity and aromatic. Excellent as aperitif, as well as accompanied to appetizers of fish, raw and cooked fish, shellfish, soups, white meats, light dishes and vegetables.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



BORGO MOLINO

Via Negrisia, 18 - Ormelle (TV)

www.borgomolino.it

info@borgomolino.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO RIVE DI REFRONTOLO "CASA VITTORINO" 2024

ASTORIA VINI

Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage: fine, elegante e persistente. Aroma: intenso, netto, fruttato, di tipico aroma varietale. Sapore: asciutto, pieno, sapido, armonico.

Color: pale straw yellow with greenish reflections. Perlage: fine, elegant and persistent. Bouquet: intense, clean, fruity, with typical varietal aroma. Taste: dry, full, savory, harmonious.

alcool / alcohol: 11% - 12% vol

servizio / serving: 5°/6°



ASTORIA VINI

Viale Antonini, 9 - Crocetta del Montello (TV)

www.astoria.it

info@astoria.it



VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT MILLESIMATO RIVE DI ROLLE 2024

VIGNE MATTE

Prodotto con uve Glera di Rolle, il nostro Rive di Rolle Brut si presenta giallo paglierino brillante e con perlage molto sottile, ricco e persistente. Al naso risulta intenso, fine e complesso, sentori tipici varietali, fruttati, con note di mela e pera, oltre quelli minerali e floreali molto armoniosi di fiori bianchi quali glicine e fiordaliso. Il sapore è secco, abbastanza morbido. La sua spiccata mineralità lo rende di corpo. L'armonia è completata dalla giusta freschezza. In perfetto equilibrio, il Rive di Rolle Brut Millesimato ammalia per la finezza, intensità e la giusta persistenza. Eccellente come aperitivo, con verdure pastellate, salumi e formaggi del territorio; delizioso con pesce crudo e cotto come ostriche, tartufi di mare e scampi.

Made from Glera grapes grown in Rolle, our Rive di Rolle Brut shows a bright straw yellow color with an extremely fine, rich, and persistent perlage. On the nose, it is intense, fine, and complex, with typical varietal fruity notes of apple and pear, complemented by well-balanced mineral and floral hints of white flowers such as wisteria and cornflower. On the palate, it is dry and fairly soft. Its pronounced minerality gives it body, while the right touch of freshness completes its harmony. Perfectly balanced, the Rive di Rolle Brut Millesimato captivates with its finesse, intensity, and well-measured persistence. Excellent as an aperitif, with battered vegetables, local cured meats and cheeses; delightful with both raw and cooked seafood such as oysters, sea truffles, and scampi.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



VIGNE MATTE

Via Tea, 8 - Rolle di Cison di Valmarino (TV)

www.vignematte.it

info@vignematte.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT NATURE SUI LIEVITI 2023

ROCCAT

Una nuova tipologia del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG nella versione “sui lieviti” che ricorda la tradizione delle nostra colline. Questo spumante matura infatti per circa 12 mesi in bottiglia a contatto con i propri lieviti indigeni. Il risultato è una bolla fine e cremosa accompagnato da un gusto deciso persistente e sapido. Al profumo spiccano sensazioni di frutta matura, crosta di pane ed erbe aromatiche. Abbinamento con prodotti tipici locali come la sopressa e i formaggi di montagna.

A new type of Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG in the ‘on the lees’ version that recalls the tradition of our hills. In fact, this sparkling wine matures for about 12 months in the bottle in contact with its own indigenous yeasts. The result is a fine, creamy bubble accompanied by a strong, persistent and savoury taste. On the nose, sensations of ripe fruit, bread crust and aromatic herbs stand out. Pair with typical local products such as sopressa and mountain cheeses.

alcool / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 7°/8°



AZ. AGR. ROCCAT

Via Roccat e Ferrari, 1 - Valdobbiadene (TV)
www.roccat.it
info@roccat.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT NATURE SUI LIEVITI 2023

AL BAO

Il tradizionale e "semplice" vino col fondo si presenta in una nuova ed unica versione, attirando a sé tutta l'importanza che ha avuto nel far conoscere queste colline, con il meritato riconoscimento più alto: la DOCG Spumante sui lieviti. Sentori: mela verde e pera, note agrumate in equilibrio con leggere note di crosta di pane. La freschezza del vino si sposa perfettamente con il sentore tipico della mandorla rendendolo molto piacevole al palato. Abbinamenti: antipasti di salumi e formaggi, torte salate, pesce crudo e carni bianche. Perfetto per accompagnare frittiture di pesce e di verdure.

The traditional and "simple" "col fondo" wine presents itself in a new and unique version, capturing all the importance it has had in making these hills known, with the highest deserved recognition: the DOCG Spumante sui lieviti. Aromas: green apple and pear, with citrus notes balanced by subtle hints of bread crust. The wine's freshness pairs perfectly with its typical almond note, making it very pleasant on the palate. Pairings: cured meat and cheese appetizers, savory pies, raw fish, and white meats. Perfect with fried fish and vegetable dishes.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 5°/6°



AL BAO

Via Santo Stefano, 26 - Santo Stefano di Valdobbiadene

www.albao.it

info@albao.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT RIVE DI ARFANTA 2024

VIGNA DEL GAL

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine persistente; spuma cremosa cremosa. Sentori floreali di rosa, acacia, agrumi, fiore di vite e frutta fresca. Secco e con espressioni rotonde. È un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie.

Straw yellow wine with greenish reflections. Fine and persistent perlage; creamy foam. Floral notes of acacia, wisteria, ripe fruit, white peach, yellow apple, citrus. Dry with round expressions. It is an excellent aperitif, perfect to accompany seafood and shells.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°

VIGNA DEL GAL

Via Canal Nuovo 96 - Col S. Martino (TV)

www.vignadelgal.it

info@vignadelgal.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT RIVE DI GUIDA MILLESIMATO 2024

CANTINA PRODUTTORI VALDOBBIADENE

Alla vista risalta il colore giallo verdolino. Al naso sono evidenti le note di fiori bianchi, mela verde e pesca bianca. In bocca lo spumante risulta teso e al contempo vibrante; sapido con sfumature balsamiche e delicati sentori di frutta fresca che regalano una complessiva percezione di eleganza e finezza. Abbinamenti: torte salate, stuzzichini, frittture e tartare di pesce, sushi.

The greenish-yellow colour stands out in the glass. On the nose there are distinct notes of white flowers, orange blossom and white peach. On the palate the sparkling wine is both taut and vibrant; it is savoury with balsamic nuances and delicate hints of fresh fruit that give an overall sensation of elegance and finesse. Pairings: savoury pies, appetizers, fried fish, fish tartare.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



CANTINA PRODUTTORI VALDOBBIADENE

Via San Giovanni, 45 - Valdobbiadene (TV)

www.cantinaproduttorivaldobbiadene.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT RIVE DI REFRONTOLO "COL DEL FORNO" 2024

ANDREOLA

Accanto a sentori di fiori di biancospino e glicine, troviamo note di mela, pesca e agrumi gialli. Col del Forno ha colore giallo chiaro con riflessi verdognoli; l'effervescenza è gentile, cremosa e persistente. Nonostante la spiccata personalità si rivela versatile e sposa con successo ogni pietanza, dal pesce alle carni bianche, ai salumi delicati e ai formaggi di media stagionatura.

Hints of hawthorn blossoms and wisteria are accompanied by apples, peaches and yellow citrus fruit. The colour of Col del Forno is soft yellow with greenish highlights. Its effervescence is gentle, creamy and lingering. Despite its strong personality, this is a versatile wine that goes well with all food, from fish to white meat, delicate cold cuts and medium-hard cheese.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA 2024

VAL D'OCA

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Emana profumi di fiori bianchi e fresche note di lemongrass e mela verde. Questi sentori si ritrovano anche al palato insieme a note sapide che chiudono nella frutta fresca. Abbinamenti: Antipasti di pesce e verdure anche elaborati, ma anche piatti da forno e sushi.

Straw yellow with greenish highlights. It releases aromas of white flowers and fresh notes of lemongrass and green apple. These scents return on the palate, accompanied by savory notes that finish with fresh fruit. Pairings: fish and vegetable appetizers, even elaborate ones, as well as baked dishes and sushi.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



VAL D'OCA

Via San Giovanni, 45 - Valdobbiadene (TV)

www.valdoca.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA 2023

ROCCAT

Questo spumante alla vista si presenta brillante con delle tonalità verdognole, con perlage fine e persistente. Il profumo intenso e fine ricorda la frutta, in particolar modo la mela verde, il floreale e una sfumatura di crosta di pane. Al gusto si presenta fresco, asciutto e secco, ben equilibrato con una persistenza aromatica notevole. È lo spumante che si adatta di più agli antipasti di pesce e a tutto pasto.i.

This Spumante is bright straw-yellow in colour with green hues and a fine and persistent bubble. It has an intense and refined bouquet reminiscent of different types of fruit (especially green apple), floral and hints of bread crust. It is very well balanced with a fresh and dry taste and the aftertaste is long lasting and aromatic. It's the best Spumante for fish appetizers and dishes in general.

alcohol / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 7°/8°



AZ. AGR. ROCCAT

Via Roccat e Ferrari, 1 - Valdobbiadene (TV)

www.roccat.it

info@roccat.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT 2024

CANEVA DA NANI

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo di agrumi, pera, mela verde, glicine. Gusto aromatico persistente e sapido. Abbinamenti: antipasti, primi delicati, pesce crudo.

Pale straw yellow color with greenish reflections. Scent of citrus fruit, pear, green apple, wisteria. Persistent and savory aromatic taste. Pairings: appetizers, delicate first courses, raw fish.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



CANEVA DA NANI

Via Pecol Ors, 14 - Guida di Valdobbiadene (TV)

www.canevadanani.it

info@canevadanani.it



VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT 2024

REBULI ANGELO

Giallo paglierino brillante, spuma compatta e persistente, perlage fine. Profumo: ampio, molto intenso e fine. Spiccano sentori agrumati di cedro, il fior d'arancio, la pesca bianca, la salvia, i fiori gialli, la pera Williams e una nota minerale di sasso bagnato. Sapore: secco, fresco e persistente in grande combinazione armonica con la percezione olfattiva. Molto spiccata la nota minerale, è lungo il sapore agrumato e di pera, ben sostenuto dalla cremosità e finezza delle bollicine. Ideale per accompagnare piatti di pesce crudo e cotto, dalle delicate tartare di mare ai più raffinati frutti di mare grigliati, esalta la freschezza e la complessità delle portate, avvolgendo il palato con la sua elegante struttura e aromi raffinati.

Bright straw yellow, compact and persistent foam, fine perlage. Aroma: broad, very intense and fine. Citrus hints of cedar, orange blossom, white peach, sage, yellow flowers, Williams pear and a mineral note of wet stone stand out. Taste: dry, fresh and persistent in great harmonious combination with the olfactory perception. The mineral note is very pronounced, the citrus and pear flavor is long, well supported by the creaminess and finesse of the bubbles. Ideal to accompany raw and cooked fish dishes, from delicate seafood tartare to the most refined grilled seafood, it enhances the freshness and complexity of the dishes, enveloping the palate with its elegant structure and refined aromas.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



AZ. AGRICOLA REBULI ANGELO & FIGLI

Via Strada di Saccol, 40 - Valdobbiadene (TV)

www.rebuli.it

info@rebuli.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT 2024

STRAMARET

Giallo paglierino. Perlage fine e persistente. Profumo lievemente floreale con sentori di fiori bianchi (acacia e glicine), e frutta come mela, pera e pesca bianca. Nelle annate prodotto senza solfiti le note prevalenti sono di frutta matura come pera e mela. Assolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo, spicca la mineralità dei terreni di Valdobbiadene. L'assenza di zuccheri lo rende un vino per gli amanti dei bassi dosaggi, per il consumo in ogni momento del pasto, in particolare con pesce come molluschi o crostacei grassi.

Straw yellow. Fine and persistent perlage. Slightly floral aroma with hints of white flowers (acacia and wisteria), and fruits like apple, pear, and white peach. In vintages produced without sulfites, the prevailing notes are of ripe fruits such as pear and apple. Absolutely dry, yet equally velvety and rounded, it highlights the minerality of the Valdobbiadene soils. The absence of sugars makes it a wine for lovers of low dosages, suitable for consumption at any time of the meal, especially with fish such as fatty shellfish or crustaceans.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°



STRAMARET

Via Cal Dritta, 81 - Funer di Valdobbiadene (TV)

www.stramaret.it

info@stramaret.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT 2024

NADAL

Per il nostro Prosecco Valdobbiadene Docg si selezionano solo le uve migliori nei nostri vigneti in modo da ottenere un grande spumante, con un' ottimo bouquet aromatico e di grande freschezza. La raccolta delle uve avviene con una maturazione leggermente più pronunciata in modo da garantire poi sapori e profumi tipici floreali. Perfetto con il pesce ma ottimo anche per un aperitivo speciale.

For our Prosecco Valdobbiadene DOCG, only the finest grapes from our vineyards are selected to create a great sparkling wine with an excellent aromatic bouquet and remarkable freshness. The grapes are harvested at a slightly more advanced stage of ripeness to ensure the typical floral aromas and flavors. Perfect with fish, yet also excellent for a special aperitif.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



AZIENDA AGRICOLA NADAL

Via Grave, 8 - S. Lucia di Piave (TV)

www.vininadal.it

info@vininadal.it



VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT 2023

VAL DE CUNE

Dalle uve dei nostri vigneti di collina, è uno spumante con bollicine stuzzicanti dal sentore di agrumi e note vegetali fresche. Il colore è paglierino brillante, con riflessi verdi. Il profumo è complesso ed elegante, con sentori di mela verde e di fiori di limone. Il gusto deciso, complesso e sapido, lo rendono ideale a tutto pasto per accompagnare elegantemente tutti i piatti di pesce, anche crudo.

From the grapes of our hillside vineyards, it is a dry sparkling wine with tantalizing bubbles with a scent of citrus and fresh vegetable notes. The colour is brilliant straw yellow with green highlights. The bouquet is complex and elegant, with hints of green apple and lemon flowers. The strong, complex and sapid taste, makes it ideal for the entire meal as an elegant accompaniment to fish dishes, including raw fish.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 7°/9°



SOC. AGR. VAL DE CUNE

Via Spinade, 41 - Valdobbiadene (TV)

www.valdecune.it

info@valdecune.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT "CUVÉE 5" 2024

COL VETORAZ

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. All'olfatto richiama note floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela. Secco, ma con espressioni rotonde. Perlage fine e persistente. È un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie, crostacei e pesci pregiati.

Cuvée 5 is obtained from a selection of 5 vineyards. Is a Valdobbiadene DOCG Extra Brut which, despite its residual sugar of 5 gr/liter, still retains some round expressions. Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple. Dry with round expressions. Fine and persistent perlage. Perfect as an aperitif, it matches well with shells and fine fish.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



COL VETORAZ

Strada delle Treziese, 1 - S. Stefano di Valdobbiadene (TV)

www.colvetoraz.it

info@colvetoraz.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT "CUVÉE Ø" 2024

COL VETORAZ

Proviene dalle colline favorevolmente esposte della vocata zona di Valdobbiadene. È un vino assolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo, fruttato e floreale. Perlage fine e persistente, spuma cremosa. All'olfatto richiama note floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttate di pesca bianca, pera e mela. Un ottimo aperitivo, perfetto per accompagnare conchiglie e crostacei.

Produced in the hillside vineyards with ideal exposure in the Valdobbiadene area. Extremely dry, but still velvety and round, with hints of fruit and flowers. Fine and persistent perlage, creamy foam. Scent of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple. Perfect as an aperitif, it is perfectly matched with shells and shellfish.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



COL VETORAZ

Strada delle Treziese, 1 - S. Stefano di Valdobbiadene (TV)

www.colvetoraz.it

info@colvetoraz.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT "LA RIVETTA"

VILLA SANDI

Ha un colore giallo paglierino brillante con marcati riflessi verdognoli, con una bollicina fine e delicata; al naso ricorda sentori di mela granny smith, fiori di glicine e acacia. Al gusto risulta fresco e fragrante con un ritorno aromatico particolarmente fruttato. È un ottimo aperitivo. Può accompagnare appetizer sfiziosi e bene si abbina durante tutto il pasto soprattutto con pietanze a base di pesce.

It has a brilliant straw yellow color with marked greenish glints and a fine and delicate perlage. The aroma recalls hints of Granny Smith apple, wisteria and acacia flowers. The taste is fresh and fragrant with a particularly fruity aromatic return. Excellent as an aperitif. Perfect for tasty appetizers, ideal throughout the meal especially with fish dishes.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



VILLA SANDI

Via Erizzo, 113 - Crocetta del Montello (TV)

www.villasandi.it

info@villasandi.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT MILLESIMATO RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA 2023

VALDO SPUMANTI

Bollicina fresca e sontuosa dal perlage fine e persistente, alla vista si presenta di color giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini. Al naso, l'aroma si apre con note fruttate, floreali e sentori agrumati tipici della varietà. È un calice di spiccata acidità, essenziale, asciutto e austero: al palato arriva nitido e preciso, con equilibrio e altrettanto nobile lunghezza e persistenza. L'ottima struttura, piacevolmente sostenuta da un'intrigante vena sapida, avvolge il sorso in un gusto armonioso. Ideale nell'abbinamento con antipasti delicati di pesce crudo, perfetto a tutto pasto. Con piatti a base di pesce grasso può esprimere al meglio il suo gusto asciutto e la sua sapidità, supportata dall'ottima struttura.

Fresh and sumptuous sparkling wine with a fine and persistent perlage. it is bright straw yellow in colour with greenish reflections. The nose opens with fruity aromas, floral notes, and citrus scents typical of the varietal. This wine exhibits marked acidity, and is essential, dry and austere. it is neat and precise on entry to the palate, with balance and equally noble length and persistence. The excellent structure, pleasantly supported by an intriguing savoury vein, envelops the mouthfeel with harmonious flavour. Ideal pairing with delicate appetizers of raw fish, but also perfect throughout a meal. It can best express its dry palate and savoury flavour when paired with dishes based on oily fish, supported by its excellent structure.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



VALDO SPUMANTI

Via Foro Boario, 20 - Valdobbiadene (TV)

www.valdo.com

info@valdo.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI CAMPEA 2024

BISOL 1542

Caleidoscopico assortimento di suoli: sulla sommità ricchi di arenaria, offrono a questa bollicina tensione e una finezza minerale ben definita, muovendo verso valle una maggiore presenza di marne argilloso-calcaree contribuisce a conferire struttura e persistenza a ogni sorso. È la speciale combinazione di questi fondamentali elementi a descrivere quell'equilibrio tra freschezza e complessità, manifestazione autentica del terroir di Campea. Giallo paglierino brillante. Elegante bouquet floreale con note agrumate, fragranti sentori di mela e pesca, e un leggero tocco minerale. Diretto, vibrante e sapido: in bocca è secco, nella sua bilanciata eleganza, allungandosi con grazia in un finale asciutto.

A kaleidoscopic assortment of soils: at the top rich in sandstone, they offer this sparkling wine tension and a well-defined mineral finesse, moving towards the valley a greater presence of clayey-calcareous marl contributes structure and persistence to each sip. It is the special combination of these fundamental elements that describes that balance between freshness and complexity, an authentic manifestation of Campea's terroir. Brilliant straw yellow. Elegant floral bouquet with citrus notes, fragrant hints of apple and peach, and a light mineral touch. Direct, vibrant and savoury: in the mouth it is dry, with its balanced elegance extending gracefully into a dry finish.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



BISOL 1542

Via Follo, 33 - Valdobbiadene (TV)
www.bisol.it
info@bisol.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI COL SAN MARTINO "26° PRIMO" 2024

ANDREOLA

Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. Perlage cristallino, fine e persistente; spuma cremosa. Note di pesca, glicine, fiori bianchi, mela verde. Gusto deciso, complesso ed elegante. Versatile a tutto campo, si rivela ideale in accompagnamento ad aperitivi e buffet con proposte molto varie, dai formaggi ai salumi, al pesce crudo o fritto e alle pietanze della cucina tradizionale.

Soft yellow colour with greenish highlights. Crystalline perlage, fine and lingering; creamy froth. Shades of peaches, wisteria, white flowers, green apples. Full-bodied, complex and elegant. A good all-rounder, is ideal for serving as an aperitif or with a rich buffet presenting cheese, cold cuts, raw or fried fish, and typical traditional cuisine.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI COLLALTO 2024

BORGOLUCE

Rive di Collalto Extra Brut si presenta color giallo paglierino con riflessi leggermente dorati, un perlage minuto e persistente. Al naso si apre un profumo di grande ampiezza, con una persistente nota di fiori bianchi, mugherio e mela verde. All'assaggio è pieno, avvolgente, ricco ed intenso. Un brut estremo, nature, che lascia esprimere appieno il frutto. Ideale per aperitivo ma anche a tutto pasto, specialmente abbinato a piatti a base di pesce.

Rive di Collalto Extra Brut has a straw yellow color with slightly golden reflections, a minute and persistent perlage. The nose opens with a scent of great breadth, with a long-lasting note of white flowers, lily of the valley and green apple. The taste is full, enveloping, rich and intense. An extreme brut, nature, which allows the fruit to fully express itself. Ideal for aperitifs but also for all meals, especially combined with fish dishes.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 8°



BORGOLUCE

Località Musile, 2 - Susegana (TV)
www.borgoluce.it
info@borgoluce.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI FARRA DI SOLIGO 2024

IL BORGO DEI VETTOR

Il nostro Extra Brut Rive di Farra di Soligo è un Valdobbiadene DOCG con un proprio carattere, deciso ma avvolgente allo stesso momento. Proviene dal nostro vigneto situato a Farra di Soligo, in cima alle stesse colline dove sorgono le Torri di Credazzo. Rimane molto tempo all'interno dell'autoclave, 80 giorni, il che rende la bollicina molto fine e persistente. Gli aromi variano dalla frutta ai fiori, ma con spiccate note di lievito e di pompelmo, tipico della zona. Il bassissimo tenore zuccherino (2 g/L) fa esaltare le note sapide e salate, mantenendo però la parte morbida e rotonda data dal prolungato periodo di sosta a contatto con il lievito. È perfetto come aperitivo, ma anche e soprattutto in abbinamento a primi piatti importanti e portate di pesce.

Our Extra Brut Rive di Farra di Soligo is a Valdobbiadene DOCG with its own character, strong but soft at the same time. It comes from our vineyard located in Farra di Soligo, on top of the same hills where the Torri di Credazzo rise. It remains in the autoclave for a long time, 80 days, which makes the bubbles very fine and persistent. The aromas vary from fruit to flowers, but with strong notes of yeast and grapefruit, typical of the area. The very low sugar content (2 g/L) enhances the salty and salty notes, but keeps the soft and rounding part given by the prolonged rest period in contact with the yeast. It is perfect as an aperitif, but also and especially in combination with important first courses and fish dishes.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 5°/7°



IL BORGO DEI VETTOR

Via Calmaor, 36 - Valdobbiadene (TV)

www.ilborgodeivettor.it

info@ilborgodeivettor.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI GUIDA "ALDAINA AL MAS" 2024

ANDREOLA

Colore giallo tenue con riflessi verdognoli. Perlage cristallino, fine e persistente. Cremoso. Bouquet di fiori bianchi, agrumi e mela verde. Corposo, complesso ed elegante. Vino versatile che si rivela compagno ideale di aperitivi e buffet, ben si abbina a formaggi vari, pesce crudo o fritto e piatti della cucina tradizionale.

Soft yellow colour with greenish highlights. Crystalline perlage, fine and lingering. Creamy. Scents of white flowers, citrus fruits and green apples. Full-bodied, complex and elegant. A truly versatile wine that proves to be the ideal companion of aperitifs and buffets, various cheeses to raw or fried fish and traditional cuisine.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI GUIDA "ANGELIN BEO" 2024

BORTOLIN ANGELO SPUMANTI

Giallo paglierino scarico. Profumo netto e sincero, con predominanti sensazioni fruttate e di mineralità, tipiche dei vigneti di Guida, dove nasce questo Valdobbiadene DOCG. L'assenza di residuo zuccherino esprime una curiosa rotondità, con la salinità caratteristica delle nostre colline. Il perlage dona al palato cremosità e sensazioni quasi vellutate. Abbinamenti: Pesce, in particolare molluschi o crostacei grassi. Le sue peculiari caratteristiche lo fanno un vino per gli amanti dei bassi dosaggi per il consumo in ogni momento del pasto.

Pale straw yellow. Dry and sincere bouquet, with predominant fruity sensations and minerality, typical of the vineyards of Guida, where this Valdobbiadene DOCG is born. The absence of residual sugar express an intriguing roundness, with characteristic salinity due to the "saliz" soil, typical of our hills. The bubbles (effervescence) give on the palate creamy and velvety sensations. Food suggestions: Fish, in particular, freshly molluscs or crustaceans. Its unique characteristics make it suitable for wine lovers who drink in small doses allowing it to be drunk throughout the meal.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 10°/12°



BORTOLIN ANGELO SPUMANTI

Via Strada di Guida, 107 - Valdobbiadene (TV)

www.bortolinangelo.com

info@bortolinangelo.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI GUIDA "OTREVAL" 2024

LA TORDERA

Giallo paglierino brillante. Perlage molto fine, carezzevole. Sentori fruttati di mele selvatiche che proseguono poi con profumi di fiori bianchi. Sapore intenso, di struttura superiore con una piacevole freschezza acida in bocca. Il contenuto alcolico bilancia perfettamente la sapidità e la freschezza. Ottimo con antipasti e primi piatti di pesce

Pale straw yellow. Perlage: very fine, gentle. Bouquet: fruity hints of wild apples, with aromas of white flowers. Flavour: intense and well-structured with a pleasant acidity freshness. Pairings: excellent with appetizers and fish dishes

alcohol / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 6°/8°



LA TORDERA

Strada Oltraval, 2 - Guida di Valdobbiadene (TV)

www.latordera.it

info@latordera.it





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI REFRONTOLO BIOLOGICO 2024

SANTA MARGHERITA

Il colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli fa da preludio a un naso dai profumi di fiori di pesco e di acacia, e di frutta a polpa bianca, in particolare mela renetta e pesca. Al palato risulta tonico e fresco, scintillante e avvolgente, con un perlage di estrema finezza che prolunga nel tempo e nello spazio la ricchezza delle sensazioni gustative e aromatiche. Ottimo vino da aperitivo, si sposa idealmente con antipasti sfiziosi ma può benissimo accompagnare anche piatti di crostacei e pesci pregiati.

A green-flecked star-bright straw yellow ushers in fragrances of peach and acacia blossom mingling with rennet apple and pear-led white-fleshed fruits. Invigorating freshness and a vibrant, caressing mouthfeel are framed by persistent streams of tiny bubbles that prolong and expand the rich array of sensory perceptions on the palate. An excellent aperitif, the ideal partner for elaborate starters and an outstanding accompaniment for crustaceans or top-quality fish.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



HERITA SPA - SANTA MARGHERITA

Via Ita Marzotto, 8 - Fossalta di Portogruaro (VE)

www.santamargherita.com

info@santamargherita.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA "MARNA DEL BACIO" 2024

ANDREOLA

Espressioni di sapidità e persistenza del vitigno Glera nella nostra denominazione grazie alla presenza di vecchie marne calcaree e biancone affiorante. La roccia madre sulla quale poggia il suolo dona spiccata sapidità invitante mentre il clima tendenzialmente fresco assicura invece un'acidità elegante. Siamo in equilibrata compresenza di tutti i sentori tipici del vitigno Glera, con particolare spicco della parte primaverile - floreale (in primis fiori bianchi), favorita dalla combinazione di elevati sbalzi termici e temperature fresche in suoli pietroso-calcarei. Versatile a tutto campo, si rivela ideale accompagnatore di aperitivi e buffet con proposte molto varie, dai formaggi al pesce crudo o fritto e pietanze della cucina tradizionale.

Expressions of sapidity and persistence of the Glera grape come to life in our denomination, thanks to the presence of ancient calcareous marl and outcropping biancone limestone. The bedrock on which the soil rests imparts a pronounced and inviting sapidity, while the generally cool climate ensures an elegant acidity. Here, all the typical aromas of the Glera variety are in balanced coexistence, with a particular emphasis on its spring-like floral character (especially white flowers), enhanced by the combination of wide diurnal temperature shifts and cool conditions on stony-calcareous soils. Extremely versatile, it proves to be an ideal companion for aperitifs and buffets featuring a wide variety of offerings-from cheeses to raw or fried fish, as well as traditional cuisine.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI SANTO STEFANO 2024

VAL D'OCA

Avvicinando il calice al naso, è possibile riconoscere le note agrumate, di fiori bianchi e mela verde. In bocca, sebbene il residuo zuccherino sia minimo si presenta equilibrato e molto piacevole. Il retrogusto è armonico e duraturo. Si abbina con eleganza ad antipasti e primi piatti. Ottimo anche per semplici brindisi.

Bringing the glass closer to the nose, citrus, white flower, and green apple notes can be recognized. In the mouth, although the residual sugar is minimal it is balanced and very pleasant. The aftertaste is harmonious and long-lasting. It goes elegantly with appetizers and first courses. Also excellent for simple toasts.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



VAL D'OCA

Via San Giovanni, 45 - Valdobbiadene (TV)
www.valdoca.com





VINI SPUMANTI DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA BRUT RIVE DI SANTO STEFANO "GERARDO" 2023

LE COLTURE

Dal nostro vigneto del Masarè a Santo Stefano di Valdobbiadene, nasce Gerardo Rive di Santo Stefano Brut, vino dal classico colore giallo paglierino, dai profumi ricchi di sentori di agrumi e vegetale fresco, spesso con una piacevole nota di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa. Il perlage fine assicura una lunga persistenza de sapore minerale ed una pulizia del palato.

Gerardo Rive di Santo Stefano, was born in Santo Stefano vineyards, in the very heart of Conegliano Valdobbiadene DOCG's production. It is characterized by the typical straw yellow colour and has citrus-green yeast. The creamy perlage ensures a long persistence of flavours and a refreshing palate. It matches with well prepared fish and vegetable antipasti, seafood dishes, also baked.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 7°/9°



LE COLTURE

Via Follo, 5 - S. Stefano di Valdobbiadene (TV)

www.lecolture.com

info@lecolture.it



DAL 1995,
L'ATTENZIONE CHE MERITI,
LA QUALITÀ CHE DESIDERI.

 **Ampelide**
wine software



A CONEGLIANO,
in Viale Italia 196

tel. 0438 402981
info@spazioinformatico.com
www.ampelide.com

VINI SPUMANTI DOCG
EXTRA DRY, DRY - Metodo Martinotti

*SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG
EXTRA DRY, DRY - Metodo Martinotti*



VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Premio Dama d'Oro

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY 2024

UVE VETTORETTI

Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e un perlage fine e spuma cremosa e soffice. Naso ampio ed intenso, con note fruttate, floreali e sentori di frutta tropicale. Al gusto è morbido, fresco e di buona persistenza aromatica. È indicato quale aperitivo, ma ugualmente appropriato per il consumo di antipasti, primi piatti, pesce e carni bianche.

It has a straw yellow color with greenish reflections and a fine perlage and creamy and soft foam. Wide and intense nose, with fruity, floral notes and hints of tropical fruit. The taste is soft, fresh and with a good aromatic persistence. It is suitable as an aperitif, but equally appropriate for the consumption of appetizers, first courses, fish and white meats.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 4°/6°



EREDI VETTORETTI

Via Crevada, 8/C - Susegana (TV)
www.uvevettoretti.com
info@uvevettoretti.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Premio Sigillo d'Argento

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY MILLESIMATO "QUATTRO TOSE" 2024

RIVE DEL BACIO

Colore giallo paglierino carico ravvivato da un fine perlage. All'olfatto presenta profumi delicati e piacevolmente fruttati con sentori di agrumi ma anche pesca bianca e mela verde. Al sapore prevale una delicata amabilità in completa armonia con la sua finezza e sapidità. Si adatta a tutte le occasioni di incontro e di festa. Ottimo l'abbinamento con crostate di frutta, pasticceria secca e focacce. È la tipologia che si adatta agli abbinamenti più particolari, con dolci a pasta secca o cibi piccanti.

Bright straw yellow colour enlivened by a fine perlage. The nose presents delicate and pleasantly fruity aromas with hints of citrus fruits as well as white peach and green apple. A delicate sweetness prevails on the palate in complete harmony with its finesse and savouriness. It is suitable for all social and festive occasions. It goes very well with fruit tarts, dry pastries and focaccia. It is the type that suits the most unusual pairings, with dry pastries or spicy foods.

alcool / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 5°/7°



RIVE DEL BACIO

Strada Barbozza, 24 - Valdobbiadene (TV)
www.rivedelbacio.com
info@rivedelbacio.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Premio Sigillo di Bronzo

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY

LE VOLPERE

Perlage elegante, fine e persistente, colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Presenta all'olfatto un bouquet fine e delicato di frutta come la mela golden, pera e pesca. In bocca minerale, fresco, con marcato finale asciutto. Ottimo come aperitivo, per tutte le occasioni di festa. Accompagna bene vari piatti dolci e salati, risotti, formaggi a breve e media stagionatura e pasticceria secca.

Elegant, fine, and persistent perlage; pale straw yellow color with greenish highlights. On the nose, it offers a refined and delicate bouquet of fruits such as Golden apple, pear, and peach. On the palate, it is mineral and fresh, with a distinctly dry finish. Excellent as an aperitif and perfect for all festive occasions. Pairs well with a variety of sweet and savory dishes, risottos, semi-aged cheeses, and dry pastries.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/7°



AZ. AGR. LE VOLPERE

Via Ugo Cecconi, 13/A - Farra di Soligo (TV)

www.levolpere.it

info@levolpere.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY MILLESIMATO 2024

LE TERRE

Alla degustazione presenta un color giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Spuma persistente e perlage a grana finissima. Regala profumi intensi, freschi, di grande finezza, con inconfondibili note fruttate e floreali come la mela renetta e i fiori d'acacia. Il bouquet delicato e caratteristico suggerisce un sapore intenso fruttato, gradevole freschezza e morbidezza. Ideale come aperitivo, o per accompagnare dolci. Si adatta con eleganza ad occasioni importanti.

It has a straw yellow colour with greenish reflections. persistent foam and fine perlage. Strong and fresh aroma, of exceptional finesse, with intense notes of fruit and floral as golden apple and acacia flowers. The bouquet is delicate and characteristic, suggests a strong fruity taste, fresh and soft. It is excellent as an aperitif or paired with seafood and desserts. Perfect choice on important occasions.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



VINI LE TERRE

Via Rovigo 20,- Covolo di Pederobba (TV)

www.vinileterre.it

info@vinileterre.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

ASOLO PROSECCO DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "57"

MONTELLIANA

Questo vino nasce per ricordare l'anno di fondazione della nostra cantina: il 1957. Vino spumante di colore giallo paglierino chiaro e con un'impeccabile limpidezza ricamata da un minuto ed incessante perlage, ha un profumo intensamente fruttato che ricorda la mela golden ed i fiori di acacia. Il suo gusto è sapido, piacevolmente snello, leggero di alcol. Ideale come aperitivo, ma perfetto anche a tutto pasto in abbinamento a piatti di pesce e carni bianche.

This wine was created to celebrate the year our winery was founded: 1957. Sparkling wine pale, straw-yellow colour with impeccable clarity, highlighted by a fine, persistent perlage, it has an intensely fruity bouquet reminiscent of Golden Delicious apples and acacia flowers. The taste is sapid, pleasantly lightweight and low in alcohol. Ideal as an aperitif, but also perfect with all courses of the meal when served with fish and white meat dishes.

alcool / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 6°/8°



CANTINA SOC. MONTELLIANA
Via Caonada, 1 - Montebelluna (TV)
www.montelliana.com
info@montelliana.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "SOTTOCRODA" 2024

VINI COSTA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet fruttato e un gusto morbido e sapido. Fruttato con chiara percezione di mela verde e pesca, sentore floreale di glicine. Morbido di buon corpo, sapido. Ideale per aperitivi e cocktail, si abbina perfettamente ai primi piatti a base di pesce.

Straw yellow colour with greenish hues. Fruity bouquet and a smooth and flavoursome taste. Straw yellow Fruity with a clear perception of green apple and peach, floral scent of wisteria. Soft-bodied and flavoursome. Ideal for aperitifs and cocktails, pairs well with fish-based starters.

alcool / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 8°



VINI COSTA

Via Cimitero, 24 - Montebelluna (TV)
www.vinicosta.it
info@vinicosta.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY BIOLOGICO 2024

GHISOLANA

Giallo paglierino intenso e persistente perlage. Profumi eleganti di pesca bianca, con sentori di frutta esotica e ricordi di mandorla e miele. Sapore fresco, armonico e persistente. Equilibrato e piacevole. Aperitivo per eccellenza si può abbinare a tutto pasto. Ideale con antipasti a base di crostacei e risotti ai frutti di mare.

Intense straw yellow color with a persistent perlage. Elegant aromas of white peach, with hints of exotic fruit and notes of almond and honey. The taste is fresh, harmonious, and persistent-well-balanced and pleasant. An outstanding aperitif, it can also be enjoyed throughout the meal. Ideal with shellfish-based appetizers and seafood risottos.

alcohol / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 6°/8°



AZ. AGR. GHISOLANA
Via Biss, 7 - Monfumo (TV)
www.tenutamadio.com
info@tenutamadio.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY MILLESIMATO RIVE DI COL SAN MARTINO 2023

BOTTEGA

Giallo paglierino, con spuma a grana sottile, accompagnata da perlage fine e persistente. Elegante, netto e raffinato, apre al naso con predominanti sentori fruttati, tra i quali spiccano la mela, la pera, la banana e la pesca, ed evolve verso sentori floreali di glicine e gelsomino. Rotondo, ampio e cremoso, presenta una caratteristica salinità, una buona struttura e una delicata e piacevole nota di frutta matura. Ottimo come aperitivo, è indicato in abbinamento con antipasti e primi piatti di mare (in particolare baccalà mantecato e crostacei), e di verdure (perfetto con il risotto agli asparagi), secondi piatti a base di pollame e pesce e con la frutta e la pasticceria secca.

Straw yellow, with fine foam, fine and persistent perlage. Elegant, neat and refined, it opens with predominant fruity notes of apple, pear, banana and peach, evolving into fruity hues of wisteria and jasmine. Rounded, ample, creamy, with a characteristic sapidity, a good structure and a delicate, pleasant note of ripe fruit. Ideal as an aperitif, it is a perfect match with fish starters and first courses (baccalà mantecato and shellfish), and also vegetable-based dishes like risotto with asparagus, poultry or fish second courses, fruit and pastries.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 4°/5°



BOTTEGA

Vicolo Aldo Bottega, 2
Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)
www.bottegaspa.com
info@bottegaspa.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY MILLESIMATO RIVE DI MANZANA "SPRINGO BRONZE" 2024

LE MANZANE

Colore paglierino brillante ravvivato dal perlage fine e persistente, profumo ampio ed intenso di frutta a polpa gialla, sentori di pesca, mela, banana e fiori di glicine, finale leggero di crosta di pane, sapore ricco, fresco, cremoso con buona pienezza e lunghezza in piena corrispondenza con il profumo, elegante ed armonico.

Bright straw color enlivened by fine and persistent perlage, a broad and intense aroma of yellow-fleshed fruits, hints of peach, apple, banana, and wisteria flowers, with a light finish of bread crust. The flavor is rich, fresh, creamy, with good fullness and length, perfectly matching the aroma, elegant and harmonious.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



LE MANZANE

Via Maset, 47/B - S. Pietro di Feletto (TV)
www.lemanzane.com
info@lemanzane.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY MILLESIMATO RIVE DI REFRONTOLO 2024

COLVENDRÀ

Si esprime con un delicato ed ampio bouquet di frutta matura, mela golden, pesca, agrumi, floreale di fiori d'acacia e di glicine. Al gusto è fragrante, abboccato, fresco, di grande morbidezza e buona persistenza. Ideale con pasticceria di frutta e crema, panettone e focacce; da non sottovalutare l'abbinamento con crostacei ed il consumo come aperitivo.

It is expressed with a delicate and wide bouquet of mature fruits, golden apples, peaches, citrus, acacia and wisteria flowers. In the palate, it is fragrant, mild, fresh, with great softness and good persistence. Ideal with fruity and creamy pastries, panettone, focaccia, the pairing with shellfish and the consumption as aperitif should not be underestimated.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



SOC. AGRICOLA COLVENDRÀ

Via Liberazione, 39 - Loc. Drio Col, Refrontolo (TV)

www.colvendra.it

info@colvendra.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY MILLESIMATO RIVE DI SOLIGO 2024

CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Giallo paglierino con riflessi verdolini animato da persistente spuma. Bouquet: glicine, sambuco, acacia e gelsomino seguiti da cedro, limone, mela e susina gialla. Lievemente morbido, equilibrato, sapido, gradevolmente acidulo e fruttato. Accompagna splendidamente la pasticceria secca.

Straw yellow with greenish reflections, brought to life by a persistent froth. Bouquet: wisteria, elderberry, acacia and jasmine, followed by citron, lemon, apple and yellow plum. Subtly smooth, well-balanced, sapid, pleasantly acidulous and fruity. A splendid accompaniment to dry pastries.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 4°/6°



CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Via L. Toffolin, 6 - Fr. Solighetto - Pieve di Soligo (TV)

www.collisoligo.com

comunicazione@collisoligo.com





VINI SPUMANTI D.O.C.G. Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES D.O.C.G. Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE EXTRA DRY 2024

CARPENÈ MALVOLTÌ

Colore giallo paglierino scarico, dal perlage cremoso e persistente. Ricco di profumi fruttati, floreali e vegetali che ricordano l'uva appena colta. Sapore pieno e persistente con una fresca punta di acidità.

Pale straw yellow colour with a creamy and persistent perlage. Rich in fruity, floral and vegetable fragrances that remind of the freshly picked grapes. Taste round and persistent with a fresh hint of acidity.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



CARPENÈ MALVOLTÌ

Via Antonio Carpenè, 1 - Conegliano (TV)

www.carpene-malvolti.com

info@carpene-malvolti.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY 2024

LA SVOLTA

Colore giallo paglierino brillante. Profumo intrigante e delicato al naso, regala sentori floreali di glicine, biancospino, rosa ed acacia e fruttati di mela verde, pesca bianca ed agrumi. Gusto fresco, morbido e vellutato di buona persistenza e salinità. È il protagonista ideale per accompagnare ogni momento della giornata e di piatti più delicati e raffinati.

Brilliant straw yellow colour. A delicate note of wisteria, acacia blossoms and rose followed by citrus fruit, white peach, green apple and pear. Fresh, velvety with a good persistent and salinity. It is a perfect drink all day long and it is a perfect match with delicate and exquisite dishes.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



LA SVOLTA SOC. AGR.

Via Condell, 1 - S. Maria di Fieletto, San Pietro di Fieletto (TV)

www.proseccolasvolta.it

info@proseccolasvolta.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "COL CANDÙT" 2024

CASTELLALTA

Colore giallo paglierino, spumante dalla buona struttura e dall'ottimo equilibrio gustativo, ha una bollicina elegante, persistente ma non invadente, non banale. Si contraddistingue dagli altri vini grazie ai sentori di mela, pera e spezie e dall'ottima sapidità. Va servito fresco e a tutto pasto. Si unisce perfettamente ai piatti della tradizione veneta; eccellente per accompagnare aperitivi e dessert con prodotti dolciari secchi.

Straw yellow colour, sparkling wine with good structure and excellent taste balance, has an elegant bubble, persistent but not intrusive, not banal. It is distinguished by other wines thanks to the scents of apple, pear and spice and excellent sapidity. It should be served fresh and throughout the meal. It combines perfectly with traditional Venetian dishes, excellent to accompany aperitifs and desserts with dry confectionery products.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



SOC. AGR. CASTELLALTA

Via Castella 17/A - San Pietro di Fioletto (TV)

www.castellalta.it

info@castellalta.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "COSTABÈA" 2024

DE RIZ

Colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Dopo un primo delicato profumo floreale, spiccano decisamente le note fruttate tipiche di mela, pera e pesca bianca accompagnate da una freschezza croccante. Il residuo zuccherino non infastidisce ma ben bilancia il gusto sapido e la struttura del vino. Perfetto da aperitivo e per accompagnare ogni momento della giornata.

Straw yellow colour with a fine and persistent perlage. Firstly it comes a delicate floral aroma and then stand out typical fruity notes of apple, pear and white peach accompanied by a good freshness. The sugar residual doesn't annoy but creates a good balance within the salty taste and the wine body. Perfect as an aperitif and to enjoy at every moment of the day.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



DE RIZ SOC. AGRICOLA

Via Pianale, 72/A - San Pietro di Feletto (TV)

www.proseccoderiz.it

info@proseccoderiz.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "GORIO" 2024

MALIBRAN

Giallo paglierino scarico, dal perlage fine e dalla spuma soffice. Al naso esprime una grande tipicità grazie a note floreali di glicine, acacia, rosa e sentori fruttati di mela e pesca bianca. In bocca è pieno, rotondo ed elegante. Un assaggio di grande armonia, il cui finale spicca per persistenza e cremosità.

Pale straw yellow, with fine perlage and soft foam. On the nose, it expresses great typicity with floral notes of wisteria, acacia, rose, and fruity hints of apple and white peach. On the palate, it is full, rounded, and elegant. A taste of great harmony, with a finish that stands out for its persistence and creaminess.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



MALIBRAN

Via Barca II°, 63 - Susegana (TV)
www.malibranvini.it
info@malibranvini.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "MASO DI RONCHE" 2024

MASO DI RONCHE - CENETAE

Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino scarico, profumo fresco e fruttato con sentori di mela acerba e pesca. Sapore intenso, armonioso e fresco. Ottimo anche da solo, può essere accostato a piatti di pesce crudo, a un risotto gamberetti e zucchine ma anche accompagnare pane e soppressa.

Fine and persistent perlage, pale straw yellow color, fresh and fruity bouquet with hints of unripe apple and peach. Intense, harmonious and fresh taste. Excellent also on its own, it can be paired with raw fish fishes, a shrimp and zucchini risotto but it can also accompany bread and soppressa.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



AZ. AGR. CENETAE

Via Jacopo Stella, 34 - Vittorio Veneto (TV)

www.cenetae.it

info@cenetae.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO "1868" 2024

CONCA D'ORO

Spuma lieve e sottile, perlage persistente ed elegante. Profumo fresco e fruttato ricorda la mela acerba, la banana, la nota floreale dominante è il fiore d'acacia. Sapore: oltre ad esaltare i profumi descritti presenta una buona acidità, rendendolo fresco, armonico e vellutato. Ottimo come aperitivo e per tutte le occasioni.

Foam: fine and gentle, persistent perlage are the distinctive features of the tasteful elegance of this sparkling wine. Aromas: fresh and fruity recalling green apples, grapefruit, banana, while the dominating flowery note is acacia flower. Taste: in addition to enhancing the perfumes described has a good acidity, making it fresh, harmonious and velvety. Food matches: an excellent aperitif and for all occasions.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



CONCA D'ORO

Via Dei Colli, 55/A - Conegliano (TV)

www.fattoriaconcadoro.com

info@fattoriaconcadoro.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO "20.10" 2024

LE MANZANE

Colore paglierino scarico ravvivato dal perlage fine e persistente, profumo delicato fruttato con sfumature floreali, note di frutta a polpa gialla, sapore asciutto, sapido, minerale. Retrogusto piacevole e persistente. Ottimo come aperitivo, si abbina anche a primi piatti leggeri, minestre e frutti di mare.

Pale straw-yellow color, enhanced by a fine and persistent perlage. Delicate fruity aroma with floral nuances and notes of yellow-fleshed fruit. Dry, savory, and mineral on the palate, with a pleasant and lingering aftertaste. Excellent as an aperitif, it also pairs well with light first courses, soups, and seafood.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



LE MANZANE

Via Maset, 47/B - S. Pietro di Feletto (TV)

www.lemanzane.com

info@lemanzane.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO RIVE DI COLLALTO 2024

BIANCAVIGNA

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage molto fine e persistente. Note floreali e fruttate si alternano in maniera molto piacevole. I sentori ricordano quelli tipici della mela golden e della pera. Ottimo equilibrio tra la dolcezza del residuo zuccherino e la fresca vivacità dell'acidità. Finale molto piacevole e persistente.

Straw yellow wine with greenish hues; very fine and persistent perlage. Lovely and pleasant alternation of floral and fruity notes that reminds of golden apple and pear. Great balance between the softness of the residual sugars and the fresh, vibrant acidity. Pleasant and persistent aftertaste.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



BIANCAVIGNA

Via Montenero, 8/c - Conegliano (TV)

www.biancavigna.it

info@biancavigna.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO RIVE DI COLLALTO "PRA' DEI SALT" 2024

BERNARDI PIETRO E FIGLI

Colore giallo paglierino scarico con perlage fine e persistente. Profumo delicato e fruttato intenso e coinvolgente. Sapore brioso, fresco ed elegante. Ottimo come aperitivo, ideale per carni bianche e pesce, accompagna gradevolmente anche il pasto.

Colour pale straw yellow with a fine and persistent pelage. Delicate and fruity, intense and engaging fragrance. Lively, bold, fresh and elegant flavour. Excellent as an aperitif, it can also accompany first courses and cheese platters.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



BERNARDI PIETRO E FIGLI

Via Mercatelli, 10 - Collalto di Susegana (TV)

www.bernardivini.com

info@bernardivini.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY RIVE DI COLFOSCO "VIGNA DEL PARADISO" 2024

MONTESEL

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumo fruttato di agrumi, mela, pera e mandorle accompagnato da sentori di fiori bianchi. Fresco, morbido equilibrato di buona struttura e corpo. Perlage fine e persistente. Si può sorseggiare in qualsiasi momento della giornata o da abbinare a pietanze leggere.

Pale yellow color with greenish reflections. Aromas of citrus fruits, apple pear, and almonds and delicate notes of white flowers. The taste is fresh, soft, well balanced with good structure. The perlage is delicate and persistent. A pleasure at any time of the day as an aperitif or to enjoy with light meals.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 8°/10°



AZ. AGRICOLA MONTESEL
Via San Daniele, 42 - Colfosco (TV)
www.monteselvini.it
info@monteselvini.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY RIVE DI COLLALBRIGO COSTA 2024

IL COLLE

Colore giallo paglierino scarico. Profumo aromatico caratteristico con note di crosta di pane, mela golden, pera e fiori bianchi. Sapore leggermente amabile, morbido e armonico. Da consumare fresco come aperitivo, con il pesce alla griglia e per ogni momento di festa.

Colour: light straw yellow. Aromatic and characteristic scent, with hints of apple, pear, little white flowers and bread crust. Medium sweet, smooth and well balanced. We suggest to try it with grilled fish. Perfect as an aperitif or to celebrate a happy moment.

alcohol / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 6°/8°



AZ. VITIVINICOLA IL COLLE

Via Colle, 15 - San Pietro Di Feletto (TV)
www.proseccoilcolle.it
info@proseccoilcolle.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY RIVE DI OGLIANO 2024

CA' DEI FALCHI

Questo vino rappresenta e racconta in ogni sua goccia tutte le virtù di un territorio meraviglioso. Si caratterizza per il profumo dove spiccano l'acacia e il glicine, per poi lasciare spazio ai sentori di pera, mela verde e olfattive, accompagnate da freschezza e delicatezza. Particolarmente indicato per gli aperitivi. Si sposa benissimo con salumi e formaggi. Vino da tutto pasto, predilige risotti e piatti con gusti non troppo decisi.

Every drop of this wine embodies and expresses the virtues of a truly remarkable terroir. Its aroma unfolds with prominent notes of acacia and wisteria, gradually giving way to hints of pear, green apple, and white flowers. The full aromatic profile is mirrored on the palate, enhanced by freshness and finesse. Particularly suited for aperitifs. Pairs beautifully with cured meats and cheeses. A versatile food wine, best enjoyed with risottos and delicately flavoured dishes.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 4°/6°



CA' DEI FALCHI

Strada delle Bruscole, 15 - Conegliano (TV)

www.cadeifalchi.it

info@cadeifalchi.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY 2024

VIGNE SAVIE

Il vino si presenta con un colore giallo paglierino chiaro, vivo e brillante. Il suo profumo è sottile e caratteristico con un lieve sentore di mela acerba e fiori d'acacia appassiti; il sapore è secco con lieve sentore amarognolo, il perlage si mostra fine e persistente. Ottimo come vino da aperitivo, ma si presta molto bene con risotti delicati e carni bianche, ma anche con formaggi freschi.

The wine shows a pale straw yellow colour, lively and brilliant. The scent is subtle and with a slight hint of green apple and withered acacia flowers. The taste is dry with a slight bitter hint. Perlage is fine and persistent. Excellent as aperitif, but it's also very good with risotto, with delicate white meat, and also with fresh cheeses.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°

VIGNE SAVIE

Via Follo, 26 - S.Stefano di Valdobbiadene (TV)

www.vignesavie.it

info@vignesavie.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY "SESTO SENSO" 2024

ANDREOLA

Il colore si presenta giallo chiaro con riflessi verdognoli; nel calice il perlage è sottile, attivo e persistente, la spuma è elegante e sontuosa. I profumi si accavallano numerosi: cedro e limone maturo, aloe, glicine, pesca, mela, marzapane, polvere di liquirizia, fieno e burro. Sapidità e dolcezza in perfetto equilibrio anche all'assaggio, ricco di emozioni e di sensazioni, senza la minima stonatura. Pura piacevolezza. Versatile, è adatto ad accompagnare dolci a pasta secca o cibi piccanti.

Its colour is soft yellow with greenish highlights; in the glass the perlage is subtle, lively and lingering and the froth is elegant and luscious. A myriad of scents tumble over each other; ripe lemons and citrons, aloe, wisteria, peaches, apples, marzipan, liquorice powder, hay and butter. Sweetness and sapidity are perfectly balanced and in the mouth it is richly exciting and full of harmonious sensations. Pure pleasure, this versatile wine is delicious with dry pastries or spicy food.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY MILLESIMATO 2024

ROCCAT

È la versione classica, vellutata, con profumi di mela, frutta bianca e floreale. Nel bicchiere presenta una colorazione giallo paglierino con bollicine molto fini. Al palato si presenta vivace ed equilibrato con una persistenza aromatica lunga e gradevole. Ideale per l'aperitivo e con i frutti di mare.

The wine has a bright straw-yellow colour with a fine and persistent bubble. It has a very complex bouquet with hints of white flowers, peach and green apple, all well mixed. It has a lively and well rounded taste with fruity hints that round up perfectly with the citrus flavours. It has a long lasting, elegant and refined after-taste.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 7°/8°



AZ. AGR. ROCCAT

Via Roccat e Ferrari, 1 - Valdobbiadene (TV)
www.roccat.it
info@roccat.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY MILLESIMATO 2024

PEDERIVA MARIANGELA

Ottenuto dall'attenta selezione di uve, il millesimato Dry è un vino spumante bianco, di colore paglierino chiaro, armonico e vellutato. Ottimo come aperitivo, ideale con i desserts e in tutte le occasioni in cui si degusta spumante.

Obtained from the careful selection of grapes, the Millesimato Dry is a sparkling white wine, light straw in color, and harmonious and velvety. Excellent as an aperitif, ideal with desserts and anytime sparkling wine is served.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



SOC. AGR. PEDERIVA MARIANGELA

Via Cal del Grot, 1/1 - Guida di Valdobbiadene (TV)

www.spumantipederiva.com

info@spumantipederiva.com



VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY MILLESIMATO "COSTE DI MEZZODÌ" 2024

COL VETORAZ

Per ricercare le perfette condizioni di equilibrio, armonia ed eleganza. perlage fine e persistente. Spuma cremosa. All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela. Elegante, aromatico e di struttura rotonda. Protagonista ideale di brindisi e festeggiamenti, adatto ad ogni momento della giornata.

The wine is elegant, intense and fruity, with floral hints. It is fruity and rounded on the palate. Fine and persistent perlage. Creamy foam. Scents of roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples. Elegant, fruity and rounded. Ideal for celebrations and parties, and perfect at any time of day.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



COL VETORAZ

Strada delle Treziese, 1 - S. Stefano di Valdobbiadene (TV)
www.colvetoraz.it
info@colvetoraz.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY MILLESIMATO RIVE DI ROLLE "VIGNA OCHERA" 2024

ANDREOLA

Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. In questo spumante le bollicine salgono, numerose e sottilissime, a formare una spuma candida e cremosa. I profumi sono integri e ben percepibili: zagara, glicine, mela e pesca, canditi di mandarino e arancia, litchi, spezia dolce e marzapane. In bocca dilaga con grande eleganza e piacevolezza, senza sbavature, diretto e schietto, caratteri che i profondi suoli argillosi e marnosi gli conferiscono. Adatto ai dessert senza creme, perfetto per offrire scenari dolci alle meditazioni impegnative.

Soft yellow colour with greenish highlights. The copious subtle bubbles of this sparkling wine rise to form a white, creamy froth. The full scents are evident: orange blossoms, wisteria, apples, peaches, candied mandarin and orange peel, lychees, sweet spices and marzipan. It explodes elegantly in the mouth, creating a pleasant sensation that is flawless, direct and genuine, a gift of the clayey marl soil. Delicious with cream-free desserts and perfect for providing the ambience for serious meditation.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY RIVE DI GUIDA "DESIDERIO" 2024

BORTOLIN ANGELO SPUMANTI

Giallo paglierino scarico. Netto, armonico con decise aromaticità varietali quali frutta bianca poco matura e fiori bianchi. Gusto morbido e rotondo elegante nella sua essenzialità, con retrogusto fruttato ed una bollicina (perlage) fine e cremosa al palato. La sua semplice dolcezza lo porta ad essere degustato in occasioni particolari dove può essere accostato ad un dessert e nei momenti di pausa con un piccolo dolce.

Pale straw yellow. Dry and harmonious with decisive varietal aromas such as unripe white fruit and white flowers. A soft and round flavour, elegant in simplicity, with a fruity aftertaste and bubbles (effervescence) that are fine and creamy on the palate. Its sweetness makes it a wine to be uncorked for important moments and/or with dessert at the end of a meal to perfectly conclude a memorable occasion.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



BORTOLIN ANGELO SPUMANTI

Via Strada di Guida, 107 - Valdobbiadene (TV)

www.bortolinangelo.com

info@bortolinangelo.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY RIVE DI VIDOR "TITTONI" 2024

LA TORDERA

Colore giallo paglierino, brillante. Perlage presente, fine ed intenso. Al naso prevalentemente fruttato, con note tropicali come l'ananas e note agrumate. Al palato ritorna il fruttato con un sapore intenso, caratterizzato da una piacevole e bilanciata dolcezza. Abbinamenti: filetto di orata alla polpa di pompelmo rosa, lombatina al latte o tartare di tonno al timo.

Bright, straw yellow. Present, fine and intense perlage. Predominantly fruity nose, with tropical notes such as pineapple and citrus. On the palate, the fruitiness returns with an intense flavour characterised by a pleasant, balanced sweetness. Pairings: Gilthead seabream with pink grapefruit. Baby sirloin with milk. Tuna tartare with thyme.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



LA TORDERA

Strada Oltraval, 2 - Guida di Valdobbiadene (TV)

www.latordera.it

info@latordera.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY UVAGGIO STORICO

VAL D'OCA

Nel calice è giallo paglierino con riflessi verdolini brillanti. Al naso risaltano profumi di macedonia intensi e note sfumate di melone. In bocca è fresco, complesso e richiama le diverse sfaccettature dei suoi profumi. Termina in un finale morbido e deciso al tempo stesso. Abbinamenti: Panificati, frutta secca, cibi piccanti.

In the glass, it shows a straw-yellow color with bright greenish highlights. On the nose, it reveals intense fruit salad aromas with subtle notes of melon. On the palate, it is fresh and complex, echoing the many facets of its bouquet. It finishes with a soft yet decisive finale. Pairings: baked goods, dried fruit, spicy dishes.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



VAL D'OCA

Via San Giovanni, 45 - Valdobbiadene (TV)

www.valdoca.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY 2024

VETTORI

Perlage fine e persistente. Colore giallo paglierino chiaro. Odore elegante, netto, sentori di mela e fiori di glicine e acacia. Sapore asciutto, gradevolmente acidulo, armonico. Diventa un grande spumante specie con piatti leggeri. Molto bene con il pesce.

Fine and persistent perlage. Light straw-yellow color. Elegant and clean aroma, with notes of apple, wisteria, and acacia flowers. Dry, pleasantly tangy, and harmonious on the palate. Becomes an excellent sparkling wine, especially with light dishes. Pairs very well with fish.

alcohol / alcohol: -

servizio / serving: 7°/8°



AZ. AGR. VETTORI

Borgo America, 26 - San Pietro di Feletto (TV)

www.vinivettori.it

info@vinivettori.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY 2024

STRAMARET

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Esprime al massimo le caratteristiche floreali di fiori bianchi come glicine e acacia tipici dell'uva Glera prodotta nella zona storica, ben armonizzati con quelli di frutta fresca come la mela e una leggera nota di frutta tropicale. Impatto morbido con una spuma delicata e ben amalgamata con il vino, piacevole la nota acida che ricorda la frutta fresca e ben si sposa con il residuo zuccherino. Leggero e di buona sapidità. Ottimo come aperitivo, si sposa con eleganza a crudità di pesce ed è stuzzicante se degustato con antipasti a base di verdure e crostacei, o con formaggi freschi.

Straw yellow with greenish reflections. Fine and persistent perlage. It maximally expresses the floral characteristics of white flowers like wisteria and acacia, typical of Glera grapes produced in the historical area, well harmonized with fresh fruit notes like apple and a slight hint of tropical fruit. Soft on impact with a delicate foam well blended with the wine, a pleasant acidic note reminiscent of fresh fruit that pairs well with the residual sugar. Light and with good savoriness. Excellent as an aperitif, it pairs elegantly with raw fish and is enticing when enjoyed with vegetable and shellfish appetizers, or with fresh cheeses.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°



STRAMARET

via Cal Dritta, 81 - Funer di Valdobbiadene (TV)

www.stramaret.it

info@stramaret.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY 2024

CANEVA DA NANI

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli Profumo di pera, mela verde, pesca bianca. Gusto armonico persistente sapido. Si abbina a piatti di pesce, ottimo anche come aperitivo.

Pale straw yellow color with greenish reflections
Perfume of pear, green apple, white peach. Persistent sapid harmonic taste. It goes well with fish dishes, also excellent as an aperitif.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



CANEVA DA NANI

Via Pecol Ors, 14 - Guida di Valdobbiadene (TV)

www.canevadanani.it

info@canevadanani.it



VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY 2024

CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Giallo paglierino brillante. Bouquet floreale con sentori di tiglio a cui seguono tracce di ananas, lime e mela golden per chiudere con un leggero richiamo minerale. Freschezza agrumata e sapidità bilanciate da morbidezza e residuo zuccherino. Persistente. Ottimo come aperitivo e in abbinamento a verdure fritte, insalate di mare, piatti di pesce anche affumicato o crudo.

Bright straw yellow. A floral bouquet with hints of linden followed by traces of pineapple, lime and golden delicious apple, closing with a slight mineral note. Taste: Citrusy freshness and sapidity are well-balanced by this wine's smoothness and sugary aftertaste. Persistent. Excellent as an aperitif and with deep-fried vegetables, seafood salads and fish dishes, including smoked or raw fish.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 4°/6°



CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Via L. Toffolin, 6 - Fr. Solighetto - Pieve di Soligo (TV)

www.collisoligo.com

comunicazione@collisoligo.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY 2024

CANTINE VEDOVA

Spumante dal colore giallo paglierino con riflessi verdi e perlage fine, persistente e cremoso. Al naso offre un bouquet fruttato con note di mela golden, pesca gialla e pera bianca, arricchito da sentori floreali di glicine e gelsomino. Al palato è fresco, con intensità elegante e dolcezza ben equilibrata. Il finale è sapido e persistente. Ottimo con frittture leggere, formaggi freschi come caprino o crescenza e primi piatti saporiti come lasagne alla Bolognese.

Sparkling wine with a straw yellow color and greenish highlights, featuring a fine, persistent, and creamy perlage. The bouquet is pleasantly fruity, with golden apple, yellow peach, and white pear, alongside floral hints of wisteria and jasmine. On the palate, it is fresh, with elegant intensity and well-balanced sweetness. The finish is savory and persistent. Ideal with light fried foods, soft cheeses like goat cheese or crescenza, and rich pasta dishes such as Bolognese lasagna.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



CANTINE VEDOVA

Via Erizzo, 6 - Valdobbiadene (TV)

www.cantinevedova.com

cantine@cantinevedova.com



VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY 2024

MACCARI SPUMANTI

Spumante di pregio, dal profumo fine e delicato che ricorda i fiori di acacia. Esalta al meglio le caratteristiche del Prosecco, la tipica aromaticità data da sentori di pera Williams e pesca bianca. Ottimo come aperitivo, si abbina anche piacevolmente a piatti leggeri o a base di pesce.

A premium sparkling wine, marked by a delicate aroma reminiscent of acacia blossom; the aroma shows typical Prosecco characteristics of Williams pear and white peach as well. Enjoy it as the ideal aperitif or as a base for fruit-juice cocktails, or served with light first courses, with fish.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



MACCARI SPUMANTI

Via Olivera, 21 - S. Vendemiano (TV)

www.maccarivini.it

spumanti@maccarivini.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY 2024

RIVA DEI FRATI

Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage. E' ricco di profumi di frutta, mela, pera, con sentore d'agrumi che sfumano nel floreale, al palato è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad una vivace acidità. Ottimo come aperitivo, è ideale servito a 8-10°C, su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche, soprattutto pollame.

It is the traditional version. The color is bright straw yellow enlivened by perlage. It is rich in aromas of fruit, apple, pear, with hints of citrus that fade into floral; on the palate it is soft yet dry thanks to lively acidity. Excellent as an aperitif, it is best served at 8-10°C, over legume and seafood soups, pastas with delicate meat sauces, fresh cheeses and white meats, especially poultry.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 8°/10°



RIVA DEI FRATI

Via Callonga, 5 - Località Follo, Valdobbiadene (TV)

www.rivadeifrati.it

info@rivadeifrati.it



VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY

VIGNE MATTE

Prodotto da uve Glera, Boschera e Perera si presenta di colore giallo paglierino, brillante e dal perlage minuto, ricco e persistente. Il profumo è delicato, vivace, in particolare spicca la mela acerba e gli agrumi; la nota floreale dominante è quella del glicine in fiore e dell'acacia. Vino di buona struttura, morbido con fruttato emergente, equilibrato e sapido, al palato risulta gradevole ed armonico con un'ottima persistenza. Chiusura perfettamente asciutta. Ideale durante gli aperitivi a base di pesce crudo ad esempio: scampi, tartare di tonno, tartufi di mare accompagnati da fresche verdure pastellate.

Produced from Glera, Boschera, and Perera grapes, it presents a brilliant straw yellow color with a fine, rich, and persistent perlage. The aroma is delicate and lively, with prominent notes of green apple and citrus. The dominant floral scents are of blooming wisteria and acacia. A wine with good structure, smooth with emerging fruitiness, balanced and savory. On the palate, it is pleasant and harmonious with excellent persistence. It finishes perfectly dry.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



VIGNE MATTE

Via Tea, 8 - Rolle di Cison di Valmarino (TV)

www.vignematte.it

info@vignematte.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY 2024

VAL DE CUNE

Dalle uve dei nostri vigneti di collina più assolati e protetti dai boschi, è un vino dalla fresca aromaticità, ricco di profumi con sentori di agrumi che sfumano nel floreale. Il colore è giallo paglierino, con perlage fine e persistente. Il profumo è delicato, elegante e fruttato, preponderante la mela con sentori di pera. Il gusto elegante, equilibrato, aromatico, con struttura raffinata e invitante lo rendono ideale come aperitivo e a tutto pasto, da bersi in compagnia a tutte le ore.

From the grapes of our sunniest hillside vineyards protected by woods, it is a wine from fresh aromas, rich flavors with scents of citrus fruit which fades into the floral. The colour is straw yellow with a fine and persistent perlage. The bouquet is delicate, elegant and fruity, strong fragrance of apple, with hints of pear. The elegant, balanced, aromatic, with a refined and inviting structure make it ideal as an aperitif and for any meal, to drink with friends at all hours.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 8°/10°



SOC. AGR. VAL DE CUNE

Via Spinade, 41 - Valdobbiadene (TV)
www.valdecune.it
info@valdecune.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY

DAL DIN

Prodotto da uve Glera selezionate delle colline di Valdobbiadene. Giallo paglierino luminoso con riflessi verdi. Spumante elegante dal perlage fine e persistente, dai profumi fruttati e delicati. Fresco, armonico e vellutato. Al palato risulta armonioso, morbido e leggermente aromatico. Indicato come aperitivo, con crostacei, pasti delicati e dolcetti leggeri.

Produced with selected Glera grapes from Valdobbiadene hills. Bright straw yellow with light green notes. Elegant sparkling wine with a fine and persistent perlage with fruity and soft aromas. Fresh, well-balanced and creamy. On the palate, it is harmonic, soft and slightly aromatic. Suitable for aperitif, with shellfish, delicate dishes and light dry sweets.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 7°



DAL DIN

Via Monte Grappa, 29 - Vidor (TV)
www.daldin.it
daldin@daldin.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY 2024

TENUTA DALLA FRANCESCA

Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Fruttato, con spiccati sentori di ananas e frutta esotica. Cremoso in bocca, con un retrogusto amabile su fondo morbido con finale di bocca fruttato e armonico. Vino sapido con un finale lungo, ottimo come aperitivo, con i primi piatti e con crostacei.

Bright straw yellow with fine and persistent perlage. Fruity, with distinct hints of pineapple and exotic fruit. Creamy on the palate, with a sweet aftertaste on a soft background and a fruity, harmonious finish. A savory wine with a long finish, excellent as an aperitif, with first courses, and with shellfish.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



TENUTA DALLA FRANCESCA

P.zza M. L. Guadagnini, 18 - Valdobbiadene (TV)

www.tenutadallafrancesca.it

info@tenutadallafrancesca.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "COSTE DI PONENTE" 2024

COL VETORAZ

Dai ripidi vigneti esposti a Levante sono state selezionate le uve destinate a questo Valdobbiadene DOCG Brut. Per ricercare le perfette condizioni di equilibrio, armonia ed eleganza. Perlage fine e persistente. Spuma cremosa. All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela. Armonioso e delicato, sapido e leggermente aromatico. È un allegro compagno conversando con gli amici, è un ottimo aperitivo e ideale abbinamento con pranzi delicati e raffinati.

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. Fine and persistent perlage. Creamy foam. Rich bouquet in scents of roses, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peaches, pears and apples. Harmonious and delicate, tangy and faintly fruity. It makes a cheerful accompaniment for meetings with friends; it is an excellent aperitif and a perfect match for delicately flavoured, refined dishes.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



COL VETORAZ

Strada delle Treziese, 1 - S. Stefano di Valdobbiadene (TV)

www.colvetoraz.it

info@colvetoraz.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "CUVÉE 13" 2024

COL VETORAZ

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. Perlage fine e persistente. Spuma cremosa. All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela. Dalle linee asciutte e armoniose. È un ottimo aperitivo, ideale per accompagnare primi piatti di pesce o di verdura.

Cuvée 13 is obtained from a selection of 13 vineyards. Is a Valdobbiadene Docg Extra Dry which, despite a residual sugar of 13 gr/liter at the same time maintain its dry lines. Fine and persistent perlage. Creamy foam. Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple. Dry with harmonious lines. It's a perfect match with fish or vegetables dishes.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



COL VETORAZ

Strada delle Treziese, 1 - S. Stefano di Valdobbiadene (TV)

www.colvetoraz.it

info@colvetoraz.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "CUVÉE 1926

VALDO SPUMANTI

Si caratterizza per il suo gradevole colore giallo paglierino pieno, attraversato da un perlage fine e di notevole durata. Delicato e fresco, racconta subito di fiori e di frutti come pera, mela selvatica e pesca gialla. Bocca dall'ingresso morbido, rotondo e bilanciato; il gusto è snello e gentile, di moderato corpo, con una leggera amabilità residua. una buona sapidità emerge soprattutto in chiusura. Eccellente aperitivo, ottimo in qualsiasi momento della giornata accompagnato da stuzzichini e finger food. Da provare con primi piatti anche molto ricchi, come i risotti. È un ideale fine pasto con frutta come le pesche al Prosecco.

Characterized by its pleasant, bold straw yellow colour, it is animated by a fine and long-lasting perlage. Delicate and fresh, it immediately proffers flowers and fruits, such as pear, wild apple and yellow peach. flavour the palate is soft, round and balanced on the entrance; the flavour is slender and gentle, with moderate body and a slight residual sweetish note. A good savouriness emerges especially on the finish. Excellent as an aperitif, excellent at any time of the day accompanied by appetizers and finger foods. Try it with very rich first courses, such as risottos. It is an ideal wine for the end of a meal with fruit such as peaches in Prosecco.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/7°



VALDO SPUMANTI

Via Foro Boario, 20 - Valdobbiadene (TV)

www.valdo.com

info@valdo.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "DIRUPO" 2024

ANDREOLA

Di colore giallo chiaro con riflessi verdognoli, le bollicine sono sottili, numerose e continue, la spuma è cremosa. Fiore di glicine, pera, mela, pesca bianca e note di pasticceria all'olfatto. Il sorso è pieno, ricco e persistente. Questo è lo spumante della tradizione, identitario e territoriale. Ottimo come aperitivo, dessert compreso.

The colour is soft yellow with greenish highlights, the perlage is fine, copious and lingering and the froth creamy. The scents evoke acacia blossoms, pears, apples, white peaches and hints of pastries on the nose. In the mouth it is full-bodied, rich and lingering. This is a traditional sparkling wine, typical of the territory with which it identifies. Ideal as an aperitif and with dessert.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "FAMIGLIA SCOTTÀ" 2024

FAMIGLIA SCOTTÀ

Brillante, giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Profumo complesso con sentori che ricordano, mela verde e la pera, agrumi ed un delicato floreale. Perlage cremoso ed elegante. Ampio, fresco, persistente e con una ottima corrispondenza gusto-olfattiva.

Brilliant straw yellow color with greenish reflections. Fine and persistent perlage. Complex bouquet with scents reminiscent of green apple and pear, citrus fruits and a delicate floral bouquet. Creamy and elegant perlage. Ample, fresh, persistent and with an excellent taste-olfactory correspondence.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



FAMIGLIA SCOTTÀ

Via San Pietro, 38 - Valdobbiadene (TV)

www.vinifamigliascotta.it

info@vinifamigliascotta.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "IMPERVIO" 2024

RIVE DEL BACIO

Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage e da una persistente spuma. Il profumo esprime il delicato aroma della pera e della frutta bianca, glicine e fiori d'acacia. Equilibrio e delicatezza sono uniti a grande freschezza. In bocca il vino è morbido e al tempo stesso vivace e asciutto grazie ad un'acidità ben vestita. Adatto per l'aperitivo è consigliato per ogni occasione, in particolare con risotti e piatti di pesce. Tradizionale è l'abbinamento con la Soppressa e le sarde in saor.

The colour is brilliant straw yellow enlivened by perlage and a persistent mousse. The bouquet expresses the delicate aroma of pear and white fruit, wisteria and acacia flowers. Balance and delicacy are combined with great freshness. In the mouth the wine is soft and at the same time lively and dry thanks to a well-dressed acidity. Suitable for aperitifs, it is recommended for all occasions, especially with risottos and fish dishes. Traditional is the combination with "Soppressa" and "Sarde in Saor".

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/7°



RIVE DEL BACIO

Strada Barbozza, 24 - Valdobbiadene (TV)

www.rivedelbacio.com

info@rivedelbacio.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "PIANER" 2024

LE CULTURE

Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage, i profumi fruttati di pera e mela, sfumano nel floreale con un sentore di agrumi ed una aromaticità fresca e ricca di sensazioni. In bocca il vino si distende morbido, avvolgente e al tempo stesso asciutto grazie ad una acidità ben presente. Da aperitivo per eccellenza, accompagna minestre di legumi e frutti di mare e paste con delicati sughi di ragù di verdure.

It is brilliant straw yellow in colour, enhanced by the perlage, the fruity flavours of pears and apples dissolve into floral notes, with a hint of citrus fruit and an aromatic quality that is fresh and rich in sensations. The first sip of the wine unfolds smooth and enveloping whilst at the same time, being dry, thank to a decided acidity. Ideal served as an aperitif, it is the perfect accompaniment to vegetable soups, seafood and pasta with delicate vegetable sauces.

alcool / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 8°/10°



LE CULTURE

Via Follo, 5 - S. Stefano di Valdobbiadene (TV)
www.leculture.com
info@leculture.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "SERRAI" 2024

LA TORDERA

Giallo paglierino, brillante. Perlage fine, spuma cremosa e persistente. Fruttato, con note di mela e pera mature. In bocca ritorna il fruttato, morbido e piacevole. Grazie alla sua delicatezza e morbidezza, si abbina bene con le carni bianche, i formaggi freschi e i risotti con crostacei o frutti di mare.

Bright straw yellow. Fine-grained, creamy and persistent perlage. Fruity, notes of ripe apple and pear. Fruity returns in the mouth, softly and pleasant. Thanks to its delicacy and softness, it goes well with white meat, fresh cheese and risotto with shellfish or seafood.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



LA TORDERA

Strada Oltraval, 2 - Guida di Valdobbiadene (TV)

www.latordera.it

info@latordera.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY "SERVO SUO" 2024

COL SALIZ

Giallo paglierino con riflessi brillanti. Spuma fine, mai aggressiva, delicata. Prodotto molto complesso. Profumo di pera e banana per la vendemmia tardiva, mela e cedro. Di impostazione rotonda anche se non stucchevole. La pesca spicca al retrogusto, persistendo a lungo. È uno spumante di grande versatilità. Ottimo come aperitivo in tutte le occasioni, anche le più impegnative, in tavola va bene a tutto pasto sia con il pesce che con le carni leggere.

Straw yellow in colour with greenish reflections. Fine foam, never aggressive, delicate. The nose has a wonderful complexity. Aromas such as pear and banana, apple and citrus. In the aftertaste, the peach is persisting for a long time. The taste is soft and convincing, supported by a very fine perlage which expands in the mouth when sipped at length. A very versatile sparkling wine, excellent both as an aperitif and for more demanding dishes such as fish and light meats.

alcool / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



COL SALIZ

Via Col Vendrame, 48/B - Refrontolo (TV)
www.colsaliz.it
info@colsaliz.it



VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO 2024

SAN GIOVANNI PERINI

Spumante ottenuto in purezza varietale con il rispetto dell'annata di produzione. Possiede perlage fine e persistente, spuma cremosa e sentori spiccatamente fruttati che ricordano la mela, la pesca e i fiori di rosa. Il gusto morbido ed elegante lo rende adatto a chi ama spumanti armonici e rotondi, è ideale anche come fuori pasto o come base per cocktail alla frutta. Ottimo anche con il dessert e la frutta fresca.

Sparkling varietal purity wine obtained in compliance with the year of production. It has a fine and persistent perlage, a creamy froth and distinctly fruity notes reminiscent of apple, peach and rose flowers. The soft and elegant taste makes it suitable for those who love harmonic and round sparkling wines. Ideal also outside meals or as a base for fruit cocktails. Excellent with dessert and fresh fruit.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



AZ. VINICOLA SAN GIOVANNI PERINI

Via Manzana 4 - Conegliano (TV)

www.periniprosecco.it

info@periniprosecco.it



VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO 2024

BOTTEGA

Brillante, paglierino, perlage fine e persistente. Gusto tipico e caratteristico, fine e raffinato. Spiccano gli aromi fruttati e floreali. Bouquet di mela verde, pera, agrumi, fiori bianchi. Ottimo come aperitivo, perfetto per la preparazione di cocktail, è un vino che si può considerare da «tutto pasto». È indicato in abbinamento con piatti a base di radicchio e di asparago, accompagna egregiamente la pasta, i risotti, i piatti a base di pesce, ma anche la carne bianca.

Bright straw-yellow color with a fine and persistent perlage. Typical and distinctive taste, refined and elegant. Fruity and floral aromas stand out. Bouquet of green apple, pear, citrus fruits, and white flowers. Excellent as an aperitif and perfect for cocktails, it is a wine that can be enjoyed throughout the meal. Recommended with dishes based on radicchio and asparagus, it pairs wonderfully with pasta, risottos, fish-based dishes, and also white meat.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 4°/5°



BOTTEGA

Vicolo Aldo Bottega, 2
Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)
www.bottegaspa.com
info@bottegaspa.com



VINI SPUMANTI D.O.C.G. Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES D.O.C.G. Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO 2024

COL MIOTIN

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumi di frutta fresca (pera, banana, mela, pesca, albicocca), con note floreali di fiori bianchi e con sentori minerali dati dalla terra. Equilibrato, fresco, di buona struttura, al palato risulta gradevole, armonico e sapido. Ottimo come aperitivo e per abbinamenti con antipasti e con primi piatti a base di pesce. Si presta perfettamente come vino per occasioni speciali.

Straw yellow with greenish reflections. Aromas of fresh fruit (pear, banana, apple, peach, apricot), with floral notes of white flowers and mineral hints from the soil. Balanced, fresh, with good structure, it is pleasant on the palate, harmonious, and savory. Excellent as an aperitif and perfect for pairing with appetizers and fish-based first courses. It is an ideal wine for special occasions.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°



AZ. AGR. COL MIOTIN

Via Peron, 7 - Pieve di Soligo (TV)

www.colmiotin.it

info@colmiotin.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO "CUVEE TENUTA VAL DE BRUN" 2024

ASTORIA VINI

Perlage: grana sottilissima. Colore: giallo paglierino scarico con riflessi verdi. Odore: intenso, fruttato di pesca e melone, tipico. Sapore: morbido, pieno, armonico, aromatico per tipicità. Ideale per l'aperitivo, piatti a base di pesce o più semplicemente per un calice conviviale.

Extremely fine-grained. Color: pale straw-yellow with greenish highlights. Aroma: intense, with typical fruity notes of peach and melon. Taste: soft, full-bodied, harmonious, and aromatic, reflecting its varietal character. Ideal as an aperitif, with fish-based dishes, or simply for a convivial glass.

alcool / alcohol: 11-12% vol

servizio / serving: 5°/6°



ASTORIA VINI

Viale Antonini, 9 - Crocetta del Montello (TV)

www.astoria.it

info@astoria.it



VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO "RUIOL CASTEI" 2024

FOLLADOR

Giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Fruttato con chiara percezione di mela golden, pesca, pera, con sentore floreale di glicine. Fragranza piena e piacevole con elegante equilibrio di sapori. Aperitivo per eccellenza. Ottimo per piatti a base di pesce e crostacei; a fine pasto con biscotti.

Bright straw-yellow with greenish highlights. Fine and persistent perlage. Fruity bouquet with clear notes of Golden apple, peach, and pear, accompanied by floral hints of wisteria. Full and pleasant fragrance with an elegant balance of flavors. An outstanding aperitif. Excellent with fish and shellfish dishes, and at the end of a meal with biscuits.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 8°



AZ. VINICOLA FOLLADOR
Via Gravette, 42 - Col San Martino (TV)
www.folladorprosecco.com
info@folladorprosecco.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO RIVE DI COL SAN MARTINO 2024

BORGOMOLINO

Giallo paglierino brillante, con ampi riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente. Profumo molto intenso e persistente, fine ed elegante, con piacevoli note floreali e fruttate che ricordano i fiori di prato/pesce, la mela golden e la pera Williams. Fresco ed abboccato, con una suadente morbidezza e spiccata sapidità. Finale lungo e persistente, piacevolmente fruttato e aromatico. Ottimo fuori pasto, si accompagna facilmente con pasticceria secca e dessert raffinati, dolci al cucchiaio, crostate, panettone e semifreddi.

Bright straw-yellow with pronounced greenish highlights. Fine and persistent perlage. Very intense and persistent bouquet, refined and elegant, with pleasant floral and fruity notes reminiscent of wildflowers, peach blossoms, Golden apple, and Williams pear. Fresh and slightly sweet on the palate, with a smooth, velvety texture and marked savoriness. Long and persistent finish, pleasantly fruity and aromatic. Excellent outside of meals, it pairs beautifully with dry pastries, refined desserts, spoon desserts, fruit tarts, panettone, and semifreddos.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



BORGOMOLINO

Via Negrizia, 18 - Ormelle (TV)
www.borgomolino.it
info@borgomolino.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY RIVE DI COL SAN MARTINO 2022

VALTERNETTE

Colore giallo chiaro con riflessi verdognoli. Perlage elegante, fine e persistente; spuma cremosa. Profumo di zagara, glicine, mela e pesca, candidi mandarino e arancia, litchi, spezia dolce e marzapane. Elegante, diretto ed equilibrato. Dall'aperitivo ai primi piatti, ottimo con il pesce grazie alla sua sapidità.

Light yellow color with greenish reflections. Elegant, fine and persistent perlage; creamy foam. Aromas of orange blossom, wisteria, apple and peach, mandarin and orange candied fruit, lychee, sweet spice and marzipan. Elegant, direct and balanced. As an aperitif or with first courses, its sapidity goes well with fish.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°



VALTERNETTE

Via Canal Nuovo, 16 - Col San Martino (TV)

www.valternette.it

contact@valternette.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY RIVE DI COLBERTALDO 2024

VAL D'OCA

Si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso sprigiona note di albicocche e pesche mature, glicine e fiore d'acacia. La bolla è elegante e persistente. In bocca si ritrovano i descrittori olfattivi, oltre al tipico sentore di mela renetta. Abbinamenti: Formaggi freschi e piatti a base di carni bianche, legumi, frutti di mare.

It presents a straw-yellow color. On the nose, it releases notes of ripe apricots and peaches, wisteria, and acacia blossom. The perlage is elegant and persistent. On the palate, the same aromas return, along with the typical hint of Renetta apple. Pairings: fresh cheeses, dishes based on white meats, legumes, and seafood.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



VAL D'OCA

Via San Giovanni, 45 - Valdobbiadene (TV)
www.valdoca.com





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY RIVE DI COLLALTO 2024

BORGOLUCE

Colore giallo paglierino. Perlage minuto, cremoso e persistente. Profumo di grande ampiezza, con una persistente nota di succosa frutta a polpa gialla. Sapore pieno, ricco ed intenso. Eccellente aperitivo, ottimo abbinamento con piatti speziati, si accompagna molto bene anche alla pasticceria secca.

Colour: straw-yellow. Perlage: tiny, creamy and persistent. Bouquet: very broad, with a persistent note of juicy, yellow-pulped fruit. Flavour: full-bodied, rich and intense. Excellent as an aperitif; ideal when paired with spicy dishes, it also goes very well with dry pastries.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



BORGOLUCE

Località Musile, 2 - Susegana (TV)

www.borgoluce.it

info@borgoluce.it





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY RIVE DI SANTO STEFANO" DIRUPO ETICHETTA DEL FONDATORE NAZZARENO POLA" 2024

ANDREOLA

L'Etichetta del Fondatore è uno spumante di alta selezione che incarna l'essenza del territorio e l'intuizione del fondatore Nazzareno Pola. Con bollicine sottili e cremose, si distingue per eleganza e complessità: note di glicine, biancospino, pera e pesca si fondono a sentori di pasticceria. Il sorso è pieno, sapido e persistente, perfetto per aperitivi e piatti di pesce fresco.

The Etichetta del Fondatore is a high-selection sparkling wine that embodies the essence of the terroir and the vision of founder Nazzareno Pola. With fine and creamy bubbles, it stands out for its elegance and complexity, with notes of wisteria, hawthorn, pear, and peach, blending with pastry aromas. The sip is full-bodied, savory, and persistent, perfect for aperitifs and fresh seafood dishes.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu





VINI SPUMANTI DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE EXTRA DRY RIVE DI SOLIGO "MAS DE FER" 2024

ANDREOLA

Di colore giallo paglia con eleganti riflessi verde chiaro, Mas de Fer sfoggia bollicine sottilissime che salgono numerose a tessere una spuma sontuosa che sosta a lungo sulla superficie. L'assaggio porge sensazioni di croccante piacevolezza e calibrati equilibri tra il dolce e il sapido, l'amaricante, e la spezia. Ideale per aperitivi, formaggi, salumi, piatti di pesce, carni bianche e specialità della cucina orientale.

The colour is straw yellow with elegant pale green highlights. Mas de Fer boasts subtle bubbles that rise copiously to form a luscious froth that remains on the surface. In the mouth it releases a pleasant crisp sensation, and the balance of sweet and savoury, bitter and spicy is perfect. Ideal as an aperitif, it goes well with cheese, cold cuts, fish, white meat and Oriental specialities.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu



Partecipare è importante.
Condividere è tutto.

PROSECCO DOC

OFFICIAL SPARKLING WINE
SPONSOR OF MILANO CORTINA 2026



Share the Magic of Winter Olympics



www.prosecco.wine

Bevi responsabilmente | Informati su www.wineinmoderation.eu

VINI SPUMANTI DOC
BRUT NATURE, EXTRA BRUT, BRUT
Metodo Martinotti

*SPUMANTE SPARKLING WINES DOC
BRUT NATURE, EXTRA BRUT, BRUT
Metodo Martinotti*



VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Premio Dama d'Oro

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE EXTRA BRUT "COLLEZIONE VIA VENTI"

MASOTTINA

Giallo paglierino luminoso, perlage fitto e raffinato. Al naso esprime note di pera e mela che si uniscono in armonia con note floreali in cui si fa spazio essenze di acacia, biancospino e un accenno di fiori di sambuco. In bocca persistono le sensazioni che compongono il profilo olfattivo. Al sorso rivela eleganza, linearità e una vivace acidità. Il finale è nitido e persistente.

The colour is a glowing straw yellow, with dense, refined perlage. On the nose are hints of apples and pears that unite harmoniously with floral highlights of acacia, hawthorn and a touch of elderberry blossoms. The same sensations persist in the mouth. When sipped it reveals elegance, linearity and lively acidity. The finish is clean and lingering.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



MASOTTINA

Via Custoza, 2 - Conegliano (TV)

www.masottina.it

info@masottina.it





VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Premio Sigillo d'Argento

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE BRUT MILLESIMATO "DOGARINA" 2024

VIGNA DOGARINA

Giallo tenue con riflessi verdognoli. All'olfatto regala un melange di note fruttate che evocano sentori di mela e note citrine. Fresco in bocca, presenta il giusto equilibrio tra acidità e sapidità. Ottimo come aperitivo e in abbinamento a piatti leggeri.

Light yellow with greenish reflections. Delicate hints of apple accompanied by citrus notes. Fresh taste, it presents a good balance between acidity and flavours, lovely fruity overtones. Ideal combination as an aperitif and with light meals.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



VI.V.O. AGRICOLA - VIGNA DOGARINA

Via Arzeri, 35 - Loc. Campo di Pietra, Salgarèda (TV)

www.dogarina.it

info@vivoagricola.it



VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Premio Sigillo di Bronzo

PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT 2023

LE MAGNOLIE

Colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli. Presenta un perlage fine e persistente, un delicato profumo di frutta fresca e fiori. E' un vino da aperitivo, ottimo per i tuoi ricevimenti, rinfreschi e brunch.

Light straw yellow color with greenish reflections. It has a fine and persistent perlage, a delicate aroma of fresh fruit and flowers. It is an aperitif wine, excellent for your celebrations, refreshments and brunches.

alcool / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 8°



LE MAGNOLIE

Via S. Romano, 122 - Negrisia (TV)
www.vinilemagnolie.com
info@vinilemagnolie.it





VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

LESSINI DURELLO DOC SPUMANTE BRUT

CANTINA DANESE

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Perlage è fine e persistente con aromi di mela verde e fiori bianchi. Al palato, è un vino vivace e fresco con note citrine e presenta una spiccata acidità. Lessini Durello è un vino da tutto pasto. La sua acidità contrasta perfettamente i cibi dal sapore forte come antipasti di mare, zuppe, uova, crostacei, frutti di mare e carni bianche. Perfetto come aperitivo. Ideale con il "Baccalà alla Vicentina", piatto tradizionale del territorio.

Colour is pale straw yellow with greenish highlights. The mousse is fine and persistent, the aromas of green apple and white spring blossom. The palate is vibrant and fresh with notes of citrus with a savoury finish. Lessini Durello may accompany dishes throughout the meal, its acidity is a perfect contrast to many hearty foods: seafood starters, soups, egg dishes, shellfish, seafood and white meat. Very good as aperitif. The perfect match is with the "Baccalà alla Vicentina", the traditional dish of our land.

alcool / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 4°/6°



CANTINA DANESE

Via Moschina, 31- Roncà (VR)

www.cantinadanese.com

international@cantinadanese.com



VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

DURELLO LESSINI DOC SPUMANTE PAS DOSÉ RISERVA CUVÉE "SERAFINO" 2017

DAL MASO

Giallo paglierino, con perlage fine, di eccezionale eleganza, pienezza e persistenza. Sentori di: glicine, ginestra, lieviti, pesca bianca, piccola pasticceria e agrumi. Note evolutive di miele e mentuccia. Sapore deciso, armonico, energetico, con una grande acidità e ottima sapidità. Eccellente spumante da aperitivo, ottimo anche a tutto pasto e abbinato a crostacei, aragosta, salmone affumicato e pesce di mare, baccalà alla vicentina, risotto alle erbe spontanee e crespelle agli asparagi.

Straw yellow color, with fine perlage, of exceptional elegance, fullness and persistence. Hints of: wisteria, broom, yeasts, white peach, small pastries and citrus fruits. Evolutionary notes of honey and mint. Decisive, harmonious, energetic flavour, with great acidity and excellent sapidity. Excellent sparkling wine as an aperitif, also excellent throughout the meal and paired with shellfish, lobster, smoked salmon and sea fish, Vicenza-style cod, risotto with wild herbs and crepes with asparagus.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



DAL MASO

Contrada Selva, 62 - Montebello Vicentino (VI)

www.dalmasovini.com

info@dalmasovini.com





VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT 2024

BOTTEGA

Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Note olfattive fruttate (con spiccati sentori di mela, pesca bianca e agrumi) e floreali (con sentori delicati di acacia e glicine). Gusto fresco, delicato, equilibrato, presenta un'acidità e una morbidezza che si fondono in modo armonico. Abbinamenti: Aperitivo e cocktail. Tagliere di affettati cotti locali, quinoa con funghi e radicchio, rotolo di vitello con radicchio.

Straw-yellow with golden highlights, fine and persistent perlage. Fruity aromas (with pronounced notes of apple, white peach, and citrus) and floral hints (with delicate scents of acacia and wisteria). Fresh, delicate, and well-balanced on the palate, with acidity and softness blending harmoniously. Pairings: aperitif and cocktails. Local cooked cold cuts, quinoa with mushrooms and radicchio, veal roll with radicchio.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 4°/5°



BOTTEGA

Vicolo Aldo Bottega, 2
Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)
www.bottegaspa.com
info@bottegaspa.com





VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2024

LA COSTA

Profilo aromatico fresco e leggiadro con sensazioni che ricordano un bouquet floreale e note di frutta e agrumi. Il vino è, come il profumo, spensierato, piacevole, fresco e terribilmente accattivante. In qualsiasi momento da solo. Come aperitivo e con antipasti di pesce crudo. Da merenda con salumi e formaggi leggeri.

Fresh and graceful aromatic profile with sensations reminiscent of a floral bouquet and notes of fruit and citrus. The wine is, like the scent, carefree, pleasant, fresh and very captivating. Anytime alone. As an aperitif and with raw fish appetizers. As a snack with cold cuts and light cheeses.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



VITIVINICOLA LA COSTA

Via G. Marconi, 1479 - Vo' (PD)

www.vinilacosta.com

staff@vinilacosta.com



VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA BRUT "LA ZERBAIA" 2023

WALTER NARDIN

Colore giallo paglierino brillante con spuma persistente. Spiccate note di fiori bianchi e frutta come la mela e la pera. Sapore asciutto, di ottima struttura e sapidità. Perfetto come aperitivo, si abbina ai primi piatti ed alle frittate.

Bright straw-yellow color with a persistent mousse. Pronounced notes of white flowers and fruits such as apple and pear. Dry on the palate, with excellent structure and savoriness. Perfect as an aperitif, it pairs well with first courses and fried dishes.

alcohol / alcohol: -
servizio / serving: 18°



WALTER NARDIN

Via Fontane, 5 - Roncadelle di Ormelle (TV)
www.vinwalternardin.it
bevi@vinwalternardin.it





VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA BRUT MILLESIMATO BIOLOGICO 2024

47 ANNO DOMINI

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Profumi tipici delle uve Glera, spiccano note fruttate e floreali, immancabile la mela verde. Al palato si percepisce una sensazione tattile prolungata, legata all'anidride carbonica. Ritroviamo nel vino freschezze importanti grazie al basso residuo zuccherino. Ideale con antipasti di pesce crudo, perfetto con cibi succulenti, anche di pesce.

Straw yellow, fine and persistent bubbles. Typical aromas of Glera grapes, fruity and floral notes stand out, green apple is a must. A pleasant lingering tactile sensation is perceived on the palate, thanks to carbon dioxide. We find important freshness in the wine thanks to the low residual sugar. Ideal with raw fish appetizers, perfect with succulent foods, including fish.

alcohol / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 4°/6°



SOCIETÀ AGRICOLA 47 A.D.

Via Treviso Mare, 2 - Roncade (TV)
www.47annodomini.it
ordini@47annodomini.it



VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC TREVISO BRUT MILLESIMATO 2024

BOTTEGA

Paglierino, riflessi dorati, perlage fine e persistente. Fresco, delicato ed equilibrato. Armonico. Note fruttate e floreali che si fondono in modo armonico. Bouquet di Mela, pesca bianca, agrumi, acacia e glicine. Ideale per l'aperitivo ed i cocktails. Accompagna egregiamente i taglieri di affettati cotti locali, quinoa con funghi e radicchio. Ottimo anche con carni bianche, come un rotolo di vitello con radicchio.

Straw-yellow with golden highlights, fine and persistent perlage. Fresh, delicate, and well-balanced. Harmonious. Fruity and floral notes blend seamlessly. Bouquet of apple, white peach, citrus fruits, acacia, and wisteria. Ideal as an aperitif or in cocktails. Perfectly pairs with platters of local cooked cold cuts, quinoa with mushrooms and radicchio. Also excellent with white meats, such as veal roll with radicchio.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 4°/5°



BOTTEGA

Vicolo Aldo Bottega, 2
Bibano di Godega di Sant'Urbano (TV)
www.bottegaspa.com
info@bottegaspa.com





VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE BRUT BIOLOGICO "AMETS" 2024

BRUSEGHIN MARZIO

Profumi nitidi di stampo floreale. Perlage fine e delicato. Elegante, sapido, persistente. Ottimo con antipasti di pesce fresco/crudo, pesce alla griglia e fritto, salumi e formaggi anche stagionati.

Vivid floral hints bouquet. Fine and delicate perlage. Elegant, savoury, persistent. Excellent with fish starters, grilled and fried seafood, cured meats and cheeses, mature cheeses as well.

alcool / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 6°/8°



BRUSEGHIN MARZIO

Via Piadèra, 4 - Vittorio Veneto (TV)
info@amets.it





VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE BRUT BIOLOGICO "NONNO NÈNO" 2024

FRATELLI DA LOZZO

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo delicato ed elegante con sentore di mela verde, frutta fresca e fiori d'acacia. Sapore armonico, fresco con sapidità e acidità equilibrate. Perlage fine e persistente. L'aperitivo per antonomasia! Provatelo con il prosciutto crudo, con crudo di mare e Sushi. Eccellente anche a tutto pasto per esaltare ricette delicate.

It is straw yellow with a greenish undertone; exclusive and tastefully fruity bouquet, reminding of green apple, fresh fruit and acacia flowers. It offers a harmonious and refreshing taste, well balanced between savoriness and acidity. The aperitif par excellence! Try it with breadsticks wrapped into crudo ham or with raw fish and Sushi. You can also dare for entire meal, to enhance delicate receipts.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



SOC. AGR. FRATELLI DA LOZZO

Via Valdoni, 13/B - Codognè (TV)

www.dalozzovini.it

info@dalozzovini.it





VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC TREVISO MILLESIMATO BRUT 2024

TENUTA BARBON

Vino caratterizzato da un colore giallo paglierino scarico con ricchi sentori d'agrumi che sfumano nel floreale, il perlage fine assicura la persistenza del sapore. Ottimo come aperitivo, antipasti di pesce e verdure, primi piatti con frutti di mare e pesce al forno.

It has a characteristic light straw-yellow colour, with rich hints of citrus that blend with floral scents, while its fine perlage ensures persistence in flavour. Excellent as an appetizer, with fish and vegetable starters, and with seafood and oven-cooked fish main courses.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/7°



TENUTA BARBON

Via Venturali, 5/2 - Villorba (TV)

www.tenutabarbon.it

info@tenutabarbon.it





VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE DOSAGGIO ZERO "VIA VENTI"

MASOTTINA

Giallo paglierino luminoso, perlage fitto. Si presenta con un profilo sensoriale deciso, dove le note fruttate di pera, tropicali e di agrumi si alternano armoniosamente a delicate sfumature floreali di acacia e glicine. L'entrata in bocca elegante accompagna una struttura equilibrata e fresca, con un finale asciutto e nettamente sapido.

Bright straw yellow with a fine and persistent perlage. It presents a bold sensory profile, where tropical fruit notes, pear, and citrus harmoniously alternate with delicate floral nuances of acacia and wisteria. The elegant entry on the palate leads to a well-balanced and fresh structure, with a dry and distinctly savory finish.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



MASOTTINA

Via Custoza, 2 - Conegliano (TV)

www.masottina.it

info@masottina.it





VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VENEZIA DOC PINOT GRIGIO SPUMANTE BRUT BIOLOGICO "COLLE MARE"

TERRA MUSA

Il processo di macerazione oltre a donare a questo spumante i caratteristici riflessi ramati brillanti, estrae dalle bucce tutte le sostanze aromatiche tipiche del Pinot Grigio. Si caratterizza per profumi di mallo di noce, mandorla tostata e glicine, e da un sapore asciutto, sapido e fresco di acidità. Perlage estremamente fine, intenso e persistente. Aperitivo fresco e spumeggiante, ben si sposa agli antipasti di pesce e piatti delicati. Ideale con pasticceria da forno.

The maceration process not only gives this sparkling wine its distinctive bright coppery highlights, but also extracts from the skins all the aromatic substances typical of Pinot Grigio. It is characterized by aromas of walnut husk, toasted almond, and wisteria, with a dry, savory flavor and fresh acidity. The perlage is extremely fine, intense, and persistent. A fresh and lively aperitif, it pairs well with fish appetizers and delicate dishes. Ideal with baked pastries.

alcool / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 5°/6°



TERRA MUSA

Via Callalta, 13 - Pramaggiore (VE)

www.terramusa.it

musaragno@musaragno.com





VINI SPUMANTI DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Brut Nature, Extra Brut, Brut
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VENEZIA DOC SPUMANTE BRUT "BEDIVER"

CANTINE MASCHIO

Colore giallo paglierino brillante; spuma candida e cremosa; perlage fine e persistente. Profumo fruttato e floreale fresco e vivace, con leggere note panificate. Gusto fresco, accompagnato da un'adeguata persistenza. Si presta molto bene a tutto pasto ma, per le sue doti di freschezza e complessità, è molto indicato anche come aperitivo. La persistenza duratura e piacevole lo rende abbinabile al pesce delicato, alle carni bianche e comunque ai classici "cicchetti" tipici della tradizione veneta, a base di carne e pesce ma anche di verdure o formaggi.

Ideal as an all-round wine, it is also highly recommended as an aperitif, thanks to its versatile character. Its long and pleasant persistence makes it particularly well-suited to delicate seafood, white meats, and the classic "cicchetti" of Venetian tradition, whether made with meat, fish, vegetables or cheese.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 4°/6°



CANTINE MASCHIO

Via Cadore Mare, 2 - Visnà di Vazzola (TV)

www.cantinemaschio.com

cantinemaschio@riunite.it



Ci vuole una storia per fare il futuro

/ **innovazione expertise persone radici**

Per crescere servono basi solide. Le nostre affondano in un territorio forte e autentico, la Carnia in Friuli Venezia Giulia, dove la maestria artigiana e l'ingegno hanno sempre fatto la differenza. Questa è la nostra casa e da qui siamo partiti portando la qualità e la firma Gortani nel mondo, senza mai perdere il legame con le nostre origini. È così che diamo forma a ciò che siamo oggi e costruiamo quello che saremo domani.



GORTANI

gortani.com

Tecnologie avanzate per la vitivinicoltura

VINI SPUMANTI DOC
EXTRA DRY, DRY
Metodo Martinotti

*SPUMANTE SPARKLING WINES DOC
EXTRA DRY, DRY
Metodo Martinotti*



VINI SPUMANTI DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Premio Dama d'Oro

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO 2024

VINEA TRAMONTIS

Giallo Paglierino tenue con riflessi verdognoli. Profumo floreale e fruttato con sentori di Mela verde. Sapore intenso, asciutto e fresco. Perlage fine e persistente. Abbinamento: ideale come aperitivo, risotti, stuzzichini, finger food e formaggi freschi.

Pale straw yellow with greenish highlights. Bouquet: floral and fruity, with notes of green apple. Palate: Intense, dry, and fresh. Perlage: fine and persistent. Food Pairings: ideal as an aperitif, excellent with risottos, appetizers, finger food, and fresh cheeses.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°



VINEA TRAMONTIS

Via Tramonte, 2a - Tramonte di Teolo (PD)

www.vineatramontis.it

info@vineatramontis.it





VINI SPUMANTI DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Premio Sigillo d'Argento

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY 2024

SAN BARTOLOMEO

Alla vista si presenta giallo paglierino scarico con timidi riflessi verdolini, perlage fine e persistente. Al naso, il floreale di glicine si accosta a sentori di mela verde e crosta di pane. Al palato è bilanciato e morbido, di buona sapidità, la quale si riscontra anche nel finale fruttato. Re dell'aperitivo, si accompagna bene anche a piatti di pesce, primi della tradizione mediterranea, frittura e formaggi freschi. È anche un ottimo calice da fuori pasto.

It appears a pale straw yellow with delicate greenish highlights and a fine, persistent perlage. On the nose, floral notes of wisteria combine with hints of green apple and bread crust. On the palate it is balanced and smooth, with good sapidity that also lingers in the fruity finish. The king of the aperitif, it also pairs well with fish dishes, Mediterranean first courses, fried foods, and fresh cheeses. It is also an excellent glass to enjoy outside mealtimes.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°



SAN BARTOLOMEO

Via Stadio, 9 - Ormelle (TV)
www.cantinesanbartolomeo.it
info@cantinesanbartolomeo.it





VINI SPUMANTI DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Premio Sigillo di Bronzo

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY BIOLOGICO

CORVEZZO

Di color rosa tenue con perlage fine e persistente. Si apre con delicate note di frutti rossi, fragolina di bosco e mora, raffinate sfumature floreali. Fresco ed armonico con un delicato equilibrio tra vivacità e morbidezza. Si esalta abbinato con sashimi di tonno, scampi crudi, pasta fresca con l'astice, tortino di verdure con crema di formaggio e anche declinato con dessert alla frutta e cioccolato bianco.

Pale pink in colour with fine and persistent perlage. It opens with delicate notes of red fruits, wild strawberry and blackberry and refined floral nuance. Fresh and harmonious, with a delicate balance between liveliness and smoothness. It pairs beautifully with tuna sashimi, raw scampi, fresh pasta with lobster, vegetable pie with cream cheese and also complements fruit desserts and white chocolate.

alcool / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 8°/10°



CASA VINICOLA CORVEZZO
Via Palú, 17 - Cessalto (TV)
www.corvezzo.it
info@corvezzo.it





VINI SPUMANTI DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY 2024

PARCO DEL VENDA

Colore giallo paglierino scarico. Ricco di personalità ed eleganza, conquista anche i palati più esigenti. Il perlage dalla grana fine esalta la ricchezza del bouquet e la persistenza dei delicati sentori aromatici. Adatto sia alle occasioni più semplici ed informali che a quelle più sofisticate ed eleganti. Abbinamenti consigliati: pesce, aperitivi e cocktails.

Pale straw-yellow color. Rich in personality and elegance, it appeals even to the most discerning palates. The fine-grained perlage enhances the richness of the bouquet and the persistence of its delicate aromatic notes. Suitable for both casual, informal occasions and more sophisticated, elegant ones. Recommended pairings: fish, aperitifs and cocktails.

alcool / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 4°



PARCO DEL VENDA

Via Monte Venda, 430 - Vo' (PD)
www.parcodelvenda.com
parcodelvenda@gmail.com





VINI SPUMANTI DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO 2024

CANTINE GIACOMO MONTRESOR

Giallo paglierino tenue. Il sapore è morbido e leggermente fruttato con sentori che ricordano i fiori bianchi e la frutta gialla, il perlage fine e persistente. Si abbina ad antipasti, piatti di pesce e crostacei. Ottimo a tutto pasto ed eccellente come aperitivo.

Light straw yellow color. Fine and slightly fruity aroma, with hints of white flowers and yellow fruit. Fine and persistent perlage. Perfect with appetizers, fish dishes and shellfish. Excellent for the whole meal and as aperitif.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 4°/6°



CANTINE GIACOMO MONTRESOR

Via Cà di Cozzi, 16 - Verona

www.vinimontresor.it

info@vinimontresor.it





VINI SPUMANTI DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO 2024

CANTINA COLLI EUGANEI

La presenza di fossili marini nel territorio dei Colli Euganei testimonia la loro origine vulcanica. I rilievi separati da fresche vallate, l'esposizione solare ed il rimescolamento dei depositi alluvionali con le rocce vulcaniche, determinano nelle uve intensi caratteri qualitativi. Grazie a queste peculiarità i vini spumanti spiccano per profumi fruttati, talvolta aromatici e per piacevole briosità. Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente e schiuma evanescente. Un profumo fine con sentori di frutta. Sapore extra dry. Ideale per aperitivi e a tutto pasto.

The presence of marine fossils in the territory of the Euganean Hills testifies their volcanic origin. The reliefs separated by fresh valleys, the sun exposure and the mixing of alluvial deposits with volcanic rocks, they determine intense qualitative characteristics in the grapes. Thanks to these peculiarities, sparkling wines stand out for their fruity aromas, sometimes aromatic and for pleasant liveliness. Straw yellow colour, fine and persistent perlage and evanescent foam. A fine perfume with hints of fruit. Extra dry flavour. Ideal as an aperitif or throughout a meal.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 10°



CANTINA COLLI EUGANEI

Via G. Marconi, 314 - Vò (PD)

www.cantinacolliuganei.it

segreteria@cantinavo.it





VINI SPUMANTI DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO BIOLOGICO 2024

47 ANNO DOMINI

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Profumi schietti, netti, eleganti con una buona presenza di note fruttate e floreali. Sapore piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, a cui segue una piacevole armonia ben bilanciata con l'acidità e la parte zuccherina, ottima la lunghezza e la persistenza. Ottimo da solo come aperitivo con piatti di pesce. Può accompagnare le paste e i risotti in particolare a base di verdure e le carni bianche.

Straw-yellow color with a fine and persistent perlage. The bouquet is clear, clean, and elegant, with a good presence of fruity and floral notes. On the palate, a pleasant and prolonged tactile sensation from the carbon dioxide is followed by a well-balanced harmony between acidity and sweetness, with excellent length and persistence. Excellent on its own as an aperitif or with fish dishes. It also pairs well with pasta and risottos, particularly those with vegetables, and with white meats.

alcool / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 4°/6°



SOCIETÀ AGRICOLA 47 A.D.

Via Treviso Mare, 2 - Roncade (TV)
www.47annodomini.it
ordini@47annodomini.it





VINI SPUMANTI DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY

MACCARI SPUMANTI

Spumante di grande qualità dal caratteristico sapore fruttato di mela Golden, pesca bianca e fiori di acacia. Elegante e raffinato si presenta di colore giallo paglierino. Ottimo come aperitivo e versatile negli abbinamenti, accompagna piacevolmente antipasti anche grassi, pesce e crostacei.

Top-quality sparkling wine, elegant and stylish. Its straw yellow hue precedes classic aromas of golden delicious apple, white peach, and acacia blossom. Enjoy it as the ideal aperitif or as a base for fruit-juice cocktails, or served with light first courses, with fish.

alcool / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 6°/8°



MACCARI SPUMANTI

Via Olivera, 21 - S. Vendemiano (TV)
www.maccarivini.it
spumanti@maccarivini.it





VINI SPUMANTI DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY

CANTINE MASCHIO

Giallo paglierino tenue; spuma candida e cremosa; perlage ricco ed elegante. Floreale dolce di acacia, fruttato delicato di canditi con note di frutti a polpa bianca, pera e mela. Leggero, fresco, morbido; acidità garbatamente espressa grazie ad un residuo zuccherino ben bilanciato. Sinonimo di aperitivo, esprime le sue potenzialità anche con una cucina, semplice ma di qualità, a base di pesce. È perfetto nell'abbinamento con la frittura di mare: un connubio consolidato nel rispetto della più classica tradizione veneta.

Pale straw yellow; white and creamy froth; elegant and rich perlage. Sweet floral of acacia; delicate of candied fruits with notes of white pulp fruits, pear and apple. Light, fresh, soft; gentle acidity expressed thanks to a well-balanced residual sugar. Synonym for aperitif, Prosecco DOC Treviso is also ideal as an all-round wine, giving the best in combination with seafood dishes, especially appetizers.

alcohol / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 6°/8°



CANTINE MASCHIO

Via Cadore Mare, 2 - Visnà di Vazzola (TV)
www.cantinemaschio.com
cantinemaschio@riunite.it





VINI SPUMANTI DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY

VITICOLTORI PONTE

Brillante giallo paglierino dal perlage fine e persistente. Presenta un bouquet fresco ed intrigante che lo caratterizza. Delicatamente fruttato, si possono distinguere note erbacee di glicine bianco e sentori zuccherini di mela royal e kiwi giallo. Brioso e leggero dal sapore morbido ed elegante. Bilancia in maniera armonica freschezza ed aromaticità. Un fragrante retrogusto di sottosuolo erboso è percepibile sul finale. Si presta bene ad ogni occasione. Ideale servito fresco in purezza come aperitivo abbinato ad antipasti leggeri. Un Prosecco che non delude mai, perfetto utilizzato anche come base per freschi cocktail.

Bright straw yellow colour with fine and persistent perlage. One of Ponte winery's best-selling Proseccos characterised by an elegant, seductive bouquet. Delicately fruity, with herbaceous notes of white wisteria and sugary hints of royal gala apple and golden kiwi. Lively and light with a smooth, elegant taste. This wine balances freshness and aromatic qualities beautifully. A fragrant aftertaste of grassy undergrowth comes through on the finish. It is perfect for every occasion. Ideal served chilled on its own as an aperitif, accompanying light appetizers. A Prosecco that never disappoints, it is also perfect as a base for fresh cocktails.

alcohol / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 6°/8°



VITICOLTORI PONTE

Via Verdi, 50 - Ponte di Piave (TV)
www.ponte1948.it
info@ponte1948.it





VINI SPUMANTI DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY BIOLOGICO "LEMABIE" 2024

FRATELLI DA LOZZO

Colore giallo paglierino scarico con un perlage fine e persistente. Dotato di bouquet intenso con nitidi sentori di pesca bianca, mela e fiori bianchi. Sapore morbido, equilibrato e persistente. Bollicine fini e delicate. Indicato per fuoripasto sfiziosi ma anche con salutari chips di patate e carote. A fine pasto sposa deliziosamente i dessert a base di creme, come un'ottima Millefoglie.

Pale straw-yellow color with a fine and persistent perlage. It features an intense bouquet with clear notes of white peach, apple, and white flowers. Smooth, well-balanced, and persistent on the palate, with fine and delicate bubbles. Ideal for tasty out-of-meal snacks, but also pairs well with healthy potato and carrot chips. At the end of a meal, it pairs deliciously with cream-based desserts, such as an excellent Millefoglie.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



SOC. AGR. FRATELLI DA LOZZO

Via Valdoni, 13/B - Codognè (TV)

www.dalozzovini.it

info@dalozzovini.it





VINI SPUMANTI DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING WINES DOC Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC TREVISO SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO 2024

VIGNA DOGARINA

Giallo paglierino brillante con spuma persistente. Fruttato con note agrumate e floreali. Fresco e caratteristico, esaltato nelle note aromatiche. Si adatta bene come vino da aperitivo, con piatti dal gusto delicato a base di pesce o formaggi freschi.

Brilliant pale yellow with persistent perlage. Citrus fruit and flowery features characterise this wine's scent. Fresh and distinctive, exalted in the aromatic notes. The ideal partner partner for refined appetizers and delicate fish and fresh chees dishes.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



VI.V.O. AGRICOLA - VIGNA DOGARINA

Via Arzeri, 35 - Loc. Campo di Pietra, Salgareda (TV)

www.dogarina.it

info@vivoagricola.it



Lasenpi è una società cooperativa che opera nel settore agricolo e specificatamente in quello vitivinicolo. La cooperativa nasce da un'intuizione degli amministratori e soprattutto dall'esigenza sempre più sentita nel territorio di formare del personale per la cura del vigneto.

La società ha sede a San Polo di Piave ma opera in tutto il Veneto.

Lasenpi Soc. Coop.
Via Capitello, 2
31020 San Polo di Piave (TV)
info@lasenpi.it
Tel. 346 5012330

VINI SPUMANTI DOC ROSATI
Metodo Martinotti

SPUMANTE SPARKLING DOC ROSÉ WINES
Metodo Martinotti



VINI SPUMANTI DOC ROSATI - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOC ROSÉ WINES - Metodo Martinotti

Premio Dama d'Oro

PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO 2024

CANTINE MASCHIO

Rosato tenue con eleganti riflessi finemente ramati; spuma candida e cremosa; perlage ricco ed elegante. Le uve Glera denotano in apertura un delicato profumo floreale di acacia con successivi intervalli intensi di violetta e note fruttate di lampone, espresse dal Pinot Nero. Pieno e armonico; deciso nell'assaggio in perfetto equilibrio tra la freschezza del Glera e il corpo del Pinot Nero vinificato in rosso. Piacevole nel finale con un ret-robocca delicatamente fruttato di sottobosco. Eccellente proposta per un aperitivo rosé, questo spumante si fa notare soprattutto nel pairing. Grazie alla sua qualità enologica si presenta versatile e intrigante negli abbinamenti più diversi, sia di mare sia di terra. Trova la sua migliore espressione con risotti delicati.

Pale pink with elegant copper hues; white and creamy froth; rich and elegant perlage. Floral hints of acacia coming from the Glera grapes, delicate on the opening, give room to violet and raspberry notes released by Pinot Noir. Full and harmonious; bold in tasting, perfectly balanced between the freshness of Glera and the body of Pinot Noir fermented on the skins. Pleasant on the finish, it releases clearly perceivable notes of berries on the aftertaste. Excellent as an aperitif, this sparkling wine is greatly appreciated also with main courses. The rosé typology and its winemaking make it versatile and intriguing in the most diverse combinations, from seafood and meat dishes to delicate risottos, where it finds its best expression.

alcohol / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 6°/8°



CANTINE MASCHIO

Via Cadore Mare, 2 - Visnà di Vazzola (TV)
www.cantinemaschio.com
cantinemaschio@riunite.it





VINI SPUMANTI DOC ROSATI - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOC ROSÉ WINES - Metodo Martinotti

Premio Sigillo d'Argento

PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2024

VITICOLTORI PONTE

Rosa antico elegante e delicato, con preziosi riflessi tendenti al cipria. Si presenta fresco e piacevolmente fruttato, regalando delicate note citrine che si esprimono con una sinfonia di sentori di pesca e mela rossa delicious, nella quale interviene con la sua complessità, il pinot nero, famoso e indiscusso protagonista di eccellenze spumantistiche. Al palato emerge una raffinata sintonia tra acidità e residuo zuccherino, equilibrata dalla giusta sapidità ed impreziosita da un elegante ed avvolgente perlage. Ideale come aperitivo, superbo abbinato con sushi e sashimi, ma anche molluschi e antipasti a base di pesce. Richiama inoltre abbinamenti come il couscous di verdure e risotti leggeri della tradizione mediterranea.

Elegant, delicate antique pink with exquisite blush-tinted reflections. Fresh and pleasantly fruity on the nose, it presents delicate citron aromas that usher in a symphony of peach and red delicious apple, setting the scene for the complexity of pinot noir, the renowned and undisputed star of truly excellent sparkling wines. The palate reveals a refined harmony of acidity and residual sugar, balanced by perfect sapidity and enhanced by an elegant, seductive perlage. Ideal as an aperitif, superb with sushi and sashimi, but also molluscs and fish appetizers. It also lends itself to accompanying vegetable couscous and light Mediterranean risottos.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



VITICOLTORI PONTE

Via Verdi, 50 - Ponte di Piave (TV)

www.ponte1948.it

info@ponte1948.it





VINI SPUMANTI DOC ROSATI - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOC ROSÉ WINES - Metodo Martinotti

Premio Sigillo di Bronzo

PROSECCO DOC TREVISO ROSÉ SPUMANTE BRUT MILLESIMATO "VIA VENTI" 2024

MASOTTINA

Colore rosa tenue, perlage continuo ed abbondante. Il naso è elegante e frutto di un perfetto equilibrio tra le note floreali di rosa e viola e quelle di frutta di ribes e lampone. In bocca è delicato ma deciso, fresco, sapido, con un finale che si attesta su profumi di piccoli frutti rossi e sentori agrumati. Chiude un finale rotondo, delicato e persistente.

Pale pink with continuous copious perlage. Elegant on the nose, it is the result of perfectly balanced floral hints of roses and violets and fruit such as redcurrants and raspberries. In the mouth it is delicate but robust, fresh and flavourful, with a finish concentrated on scents of red berries and hints of citrus fruit and featuring a rounded, delicate and lingering closure.

alcohol / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 6°/8°



MASOTTINA

Via Custoza, 2 - Conegliano (TV)
www.masottina.it
info@masottina.it





VINI SPUMANTI DOC ROSATI - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOC ROSÉ WINES - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2024

VAL D'OCA

Si presenta di colore rosa tenue. Al naso risalta il suo carattere intrigante e complesso. Si alternano elegantemente note di rosa, violetta e frutti tropicali. Al palato è fresco e delicato, con sensazioni che richiamano il pompelmo rosa e la mela verde, in un sorso complesso e leggero allo stesso tempo. Abbinamenti: Pietanze dal sapore leggero, carni bianche e pesce, pasticceria secca.

Pale pink in color. On the nose, it reveals an intriguing and complex character, with elegant alternating notes of rose, violet, and tropical fruits. On the palate, it is fresh and delicate, with sensations reminiscent of pink grapefruit and green apple, offering a sip that is both complex and light. Pairings: Lightly flavored dishes, white meats and fish, dry pastries.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 7°/8°



VAL D'OCA

Via San Giovanni, 45 - Valdobbiadene (TV)
www.valdoca.com





VINI SPUMANTI DOC ROSATI - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOC ROSÉ WINES - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE BRUT MILLESIMATO 2024

GIACOMO SALMASO

Il Prosecco Rosé si presenta con un colore rosa delicato ma intenso, con una spuma persistente. Il vino si caratterizza per il bouquet raffinato con fragranze floreali e fruttate che ricordano il sottobosco di ribes e lampone, la mela, la roca canina ed una nota di crosta di pane. In bocca appare fine e fresco, con una nota acida ma non aggressiva, la bollicina è fine e persistente e ne esalta la leggerezza e l'eleganza. Ideale come aperitivo, ben si abbina con carni bianche, vitello tonnato, pesce crudo, moeche, insalate di mare, frittiture.

Prosecco Rosé has a delicate yet intense pink hue and a persistent mousse. This wine has an elegant bouquet with floral and fruity notes reminiscent of small wild berries, namely redcurrant and raspberry, apple and dog rose, and a hint of bread crust. Refined and fresh on the palate, with an acidic note which, however, is not harsh. The fine, persistent perlage accentuates the lightness and freshness of the wine. Ideal as an aperitif, but also excellent with white meats, veal scallop with tuna mayonnaise, raw fish, soft-shell crabs, seafood salads and mixed battered and fried morsels.

alcool / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



GIACOMO SALMASO

Via Grande, 34 - Montegrotto Terme (PD)
www.vinisalmaso.it
info@vinisalmaso.it





VINI SPUMANTI DOC ROSATI - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOC ROSÉ WINES - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO 2024

I PADRONCINI

Vino dal perlage fine e persistente e dal delicato color salmone. Profumo fruttato con sentori di pera, fragola, lampone e violetta; elegante, leggero di corpo e fragrante. Ideale da aperitivo, si abbina perfettamente con gli antipasti italiani, i primi piatti a base di pesce, scampi e gamberi alla griglia.

The wine presents fine and persistent perlage and delicate salmon color. Fruity aroma with hints of pear, strawberry, raspberry and violet; elegant, light-bodied and fragrant. Ideal for aperitives and it matches perfectly with Italian antipasti, seafood pasta, grilled scampi and shrimps.

alcohol / alcohol: -
servizio / serving: 6°/8°



SOC. AGR. I PADRONCINI

Via Padroncino, 2 - San Biagio di Callalta (TV)
www.cantineipadroncini.com
lorenzon.fiorenzo@libero.it





VINI SPUMANTI DOC ROSATI - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOC ROSÉ WINES - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO 2024

BOSCO DEI CIRMIOLI

Colore rosa tenue brillante, con perlage fine e persistente. Profumo delicato, floreale e fruttato. Note di piccoli frutti rossi e neri di sottobosco e vivaci sentori di mela rossa e pesca. Sapore elegante, delicato, fresco, con note fruttate ancora evidenti. Ideale come aperitivo e con antipasti a base di pesce. Si adatta bene a primi e secondi piatti di pesce e a carni bianche.

Pale and brilliant pink, with persistent perlage. Bouquet: Delicate, floral and fruity. Notes of small red and black berries and lively hints of red apple and peach. Taste: Elegant, delicate and fresh, with still evident fruity notes. Pairings food: Ideal with appetizers and entrees of fish. It goes well with first and second courses of fish and white meats.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



BOSCO VITICULTORI

Via Correr, 17 - Salgareda (TV)

www.boscoviticultori.com

info@boscoviticultori.com





VINI SPUMANTI DOC ROSATI - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOC ROSÉ WINES - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO "DOGARINA" 2024

VIGNA DOGARINA

Rosa tenue, brillante con spuma persistente. Intenso, con note fragranti di fragoline di bosco, lamponi, ribes rosso e vivaci sentori di pesca a polpa bianca ed albicocca, infine un tocco floreale. Fragrante, fresco con nota fruttata predominante, intenso in bocca sapido e persistente. Si adatta bene come vino da aperitivo, si sposa perfettamente con piatti dal gusto delicato a base di pesce, pesce crudo, sushi, risotti, carni bianche e formaggi.

Soft pink, brilliant with persistent foam. Intense flavour, with fragrant notes of wild strawberries, raspberries and red currants and lively hints of white-fleshed peach and apricot, finally the after-taste lingers on memories of flowers. Fragrant, fresh with a predominant fruity note, intense in the mounth, savory and persistent. The ideal partner for refined appetizers, as an aperitif, perfectly with dishes with a delicate taste based on raw fish, sushi, risottos, white meat and cheeses.

alcool / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 6°/8°



VI.V.O. AGRICOLA - VIGNA DOGARINA
Via Arzeri, 35 - Loc. Campo di Pietra, Salgareda (TV)
www.dogarina.it
info@vivoagricola.it





VINI SPUMANTI DOC ROSATI - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOC ROSÉ WINES - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY MILLESIMATO BIOLOGICO 2024

CORVEZZO

Di color rosa tenue con perlage fine e persistente. Si apre con delicate note di frutti rossi, fragolina di bosco e mora, raffinate sfumature floreali. Fresco ed armonico con un delicato equilibrio tra vivacità e morbidezza. Si esalta abbinato con sashimi di tonno, scampi crudi, pasta fresca con l'astice, tortino di verdure con crema di formaggio e anche declinato con dessert alla frutta e cioccolato bianco.

Pale pink in colour with fine and persistent perlage. It opens with delicate notes of red fruits, wild strawberry and blackberry and refined floral nuance. Fresh and harmonious, with a delicate balance between liveliness and smoothness. It pairs beautifully with tuna sashimi, raw scampi, fresh pasta with lobster, vegetable pie with cream cheese and also complements fruit desserts and white chocolate.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



CASA VINICOLA CORVEZZO

Via Palú, 17 - Cessalto (TV)

www.corvezzo.it

info@corvezzo.it





VINI SPUMANTI DOC ROSATI - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOC ROSÉ WINES - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC TREVISO ROSÉ SPUMANTE BRUT MILLESIMATO "DI MARIA VITTORIA 10" 2024

SAN BARTOLOMEO

Alla vista si presenta di un colore rosa tenue, perlage fine e persistente. Al naso, il sentore di piccoli frutti rossi si accosta a sentori di pesca e crosta di pane. Al palato, è bilanciato e morbido, di buona sapidità, la quale si riscontra anche nel finale fruttato. Ottimo come aperitivo, si accompagna bene anche ad antipasti e primi piatti freddi. Antipasti di crostacei e piatti leggeri di pesce. È anche un ottimo calice da fuori pasto.

Visually, it presents a pale pink color with a fine and persistent perlage. On the nose, the scent of small red fruits is complemented by hints of peach and bread crust. On the palate, it is balanced and smooth, with good savoriness that also emerges in the fruity finish. Excellent as an aperitif, it also pairs well with appetizers and cold first courses. Ideal with shellfish starters and light fish dishes. Also perfect as an enjoyable glass outside of meals.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°



SAN BARTOLOMEO

Via Stadio, 9 - Ormelle (TV)

www.cantinesanbartolomeo.it

info@cantinesanbartolomeo.it





VINI SPUMANTI DOC ROSATI - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOC ROSÉ WINES - Metodo Martinotti

Diploma di merito

PROSECCO DOC TREVISO ROSÉ SPUMANTE EXTRA BRUT MILLESIMATO 2024

ANTONIO FACCHIN

Vino con perlage finissimo e persistente, fresco, fruttato di colore rosa tenue con sfumature che vanno dal rosa pesca molto chiaro al ramato. Il profumo decisamente intenso con sentori che ricordano i fiori bianchi, la frutta, la mela verde che poi sfumano verso il lampone e il ribes. Al gusto secco, austero piacevolmente corposo e sapido, armonico e cremoso in bocca con una sensazione finale piacevolmente acidulo.

Wine with a very fine and persistent perlage, fresh, fruity and pale pink in color with nuances ranging from very light peach pink to copper. The bouquet is decidedly intense with hints of white flowers, fruit, green apple that then fade towards raspberry and currant. The taste is dry, austere, pleasantly full-bodied and sapid, harmonious and creamy in the mouth with a pleasantly acidic final sensation.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



ANTONIO FACCHIN & FIGLI

Via Barucchella, 10 - San Polo di Piave (TV)

www.antoniofacchin.com

info@antoniofacchin.com



VINI SPUMANTI DOCG
"SUPERIORE DI CARTIZZE"
Metodo Martinotti

*SPUMANTE SPARKLING DOCG WINES
"SUPERIORE DI CARTIZZE"
Metodo Martinotti*



VINI SPUMANTI DOCG "Superiore di Cartizze" - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOCG WINES "Superiore di Cartizze"
Metodo Martinotti

Premio Dama d'Oro

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG SPUMANTE DRY 2024

LE COLTURE

È una sottodenominazione che interessa un'area molto ristretta di vigneto posta nel comune di Valdobbiadene tra le colline più scoscese di S. Stefano e Saccol. Lo spumante, pur mantenendo la freschezza del Prosecco, diventa più amabile, denso di profumi che ricordano la frutta bianca, l'albicocca e la pesca e che sfumano in una nota di fiori di agrumi e rosa. Il sapore più morbido prolunga la persistenza dell'aroma e lo rende il vino ideale per il dessert ricercato. Presenta colore giallo paglierino scarico, perlage minuto e persistente, profumo intenso e sapore fruttato e amabile.

Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze is a sub-denomination that concerns a very restricted area of vineyards located in the township of Valdobbiadene and situated among the steepest hills of S. Stefano and Saccol. A Spumante, whilst maintaining the freshness of Prosecco, it becomes sweeter, encapsulating an abundance of perfumes that call to mind the flavour of soft fruits like apricots and peaches, which then blend into a hint of orange flowers and roses. This gentler flavour prolongs the persistence of the aroma and makes the wine the ideal choice to accompany a special dessert. A pale straw yellow in colour, a perlage minute and persistent, an intense aroma and a sweet and fruity flavour.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 8°/10°



LE COLTURE

Via Follo, 5 - S. Stefano di Valdobbiadene (TV)

www.lecolture.com

info@lecolture.it





VINI SPUMANTI DOCG "Superiore di Cartizze" - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOCG WINES "Superiore di Cartizze"
Metodo Martinotti

Premio Sigillo d'Argento

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG SPUMANTE DRY 2024

COL VETORAZ

Proviene dalle colline di Col Vektoraz e Mont della rinomata zona del Cartizze alto. Perlage fine e persistente e spuma cremosa. All'olfatto richiama floreali di rosa, agrumi, acacia, fiore di vite e fruttati di pesca bianca, pera e mela. Vellutato, con una aromaticità elegante e avvolgente. Accompagna con grazia la chiusura di un pasto pregiato, è ideale per ricordare momenti importanti, è perfetto abbinato alla nostra tradizionale sopressa.

Produced in the hills of Col Vektoraz and Mont in the well-know Superiore di Cartizze DOCG area. Fine and persistent perlage with creamy mousse. Scents of rose, citrus fruit, acacia, vine blossom, white peach, pear and apple. Velvety with an elegant and appealing flavour. Ideal to finish a exquisite meal, perfect for special occasions and it pairs very well with our traditional "sopressa".

alcool / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



COL VETORAZ

Strada delle Treziese, 1 - S. Stefano di Valdobbiadene (TV)
www.colvetoraz.it
info@colvetoraz.it





VINI SPUMANTI DOCG "Superiore di Cartizze" - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOCG WINES "Superiore di Cartizze"
Metodo Martinotti

Premio Sigillo di Bronzo

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG SPUMANTE DRY 2024

LA TORDERA

Giallo paglierino brillante, con tonalità verdi in gioventù. Cremoso, fine perlage, in bocca si libera uniforme con eleganza. Al naso sentori fruttati complessi, un "cesto" con molteplici varietà di mela, pera e fiori gialli. In bocca è cremoso, succoso e sapido. Di piacevole morbidezza. Ideale da gustare con la pasticceria secca come una frolla alle mandorle.

Bright, straw yellow with tinges of green. Creamy, fine perlage, evenly spread in the mouth with elegance. Complex fruity nose, a "fruit basket" with multiple varieties of apple, pear and yellow flowers. Creamy, juicy and savoury in the mouth. Pleasantly soft. Ideal to enjoy with dry pastries such as almond pastry.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 6°/8°



LA TORDERA

Strada Oltraval, 2 - Guida di Valdobbiadene (TV)
www.latordera.it
info@latordera.it





VINI SPUMANTI DOCG "Superiore di Cartizze" - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOCG WINES "Superiore di Cartizze"
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG SPUMANTE BRUT 2024

UVE VETTORETTI

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma densa, compatta e persistente. Perlage fine e numeroso. Profumo complesso, molto intenso e fine. Bouquet di pera Williams, frutta esotica, gelsomino, salvia, crosta di pane, grafite e note balsamiche. Amabile, intenso e cremoso, avvolge il palato con piacevolezza. Grande armonia, eleganza ed equilibrio gustativo. Ottimo come aperitivo, si può abbinare con primi piatti, carni bianche, formaggi a pasta tenera, mousse di frutta, pasticceria secca.

Straw-yellow with greenish highlights, with a dense, compact, and persistent mousse. Fine and abundant perlage. Complex, very intense, and refined aroma. Bouquet of Williams pear, exotic fruit, jasmine, sage, bread crust, graphite, and balsamic notes. Pleasantly sweet, intense, and creamy, it envelops the palate with finesse. Great harmony, elegance, and balance of flavor. Excellent as an aperitif, it pairs well with first courses, white meats, soft cheeses, fruit mousses, and dry pastries.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



EREDI VETTORETTI

Via Crevada, 8/C - Susegana (TV)

www.uvevettoretti.com

info@uvevettoretti.com





VINI SPUMANTI DOCG "Superiore di Cartizze" - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOCG WINES "Superiore di Cartizze"
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG SPUMANTE DRY 2024

ANDREOLA

Il perlage fitto e sottile sale energicamente a creare una candida e cremosa schiuma sopra l'elegante giallo chiaro del vino, i cui riflessi tendono al verde tenue. Intensità ed eleganza olfattiva, con sentori di pesca, pera e albicocca, fiori bianchi e talvolta, nelle annate più calde, qualche nota tropicale. Sentori di buccia e canditi di cedro e limone, poi fiore d'acacia, mela e pesca creano un bouquet affascinante. Il sorso è intenso, diretto e deciso, carezzevole e appagante. Dolcezza e sapidità, energia e piacere sono i colori di questo prezioso affresco territoriale. Accompagna egregiamente ogni dessert.

The dense, subtle perlage shoots up to create a white, creamy froth that tops the wine's elegant soft yellow colour with light green highlights. Intensity and elegance on the nose, with hints of peaches, pears and apricots, white flowers, and tropical notes in the warmer vintages. Fresh and candied lemon and citron peel, followed by acacia blossoms, apples and peaches, create a charming bouquet. In the mouth the flavour is intense, direct and full-bodied, embracing and gratifying. Sweetness and sapidity, energy and pleasure are the nuances of this outstanding territorial fresco that goes well with all desserts.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)

www.andreola.eu

info@andreola.eu





VINI SPUMANTI DOCG "Superiore di Cartizze" - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOCG WINES "Superiore di Cartizze"
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG SPUMANTE DRY 2023

VAL DE CUNE

Giallo paglierino scarico brillante, con perlage vivace e persistente. Profumo leggermente aromatico con sentori di fiori gialli e frutta matura. Gusto amabile, armonico, setoso e gradevolmente aromatico, retro-gusto persistente e lungo. Vino da dessert, accompagna bene i dolci secchi, eccezionale per tutte le occasioni importanti.

Bright pale straw yellow with a lively and persistent perlage. Bouquet: Lightly aromatic with hints of yellow flowers and ripe fruit. Taste: Soft, harmonious, silky and pleasantly aromatic, persistent and long-lasting aftertaste. A dessert wine ideal with dry cakes and perfect for special occasions.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°/9°



SOC. AGR. VAL DE CUNE

Via Spinade, 41 - Valdobbiadene (TV)

www.valdecune.it

info@valdecune.it





VINI SPUMANTI DOCG "Superiore di Cartizze" - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOCG WINES "Superiore di Cartizze"
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG SPUMANTE DRY

VAL D'OCA

Il colore è giallo paglierino. Al naso si rincorrono note citrine e di frutta matura. Il perlage è fine e persistente. In bocca ritroviamo frutta matura oltre a un carattere delicatamente speziato con note di frutta secca. Caratterizzato da una sapidità distintiva che si risolve in una generale sensazione di cremosità e morbidezza. Abbinamenti: Cibi piccanti, focacce, frutta secca, dolci.

The color is straw-yellow. On the nose, citrus notes and ripe fruit chase one another. The perlage is fine and persistent. On the palate, ripe fruit returns along with a delicately spicy character and hints of dried fruit. Marked by a distinctive savoriness that leads to an overall sensation of creaminess and softness. Pairings: Spicy foods, focaccia, dried fruit, desserts.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



VAL D'OCA

Via San Giovanni, 45 - Valdobbiadene (TV)

www.valdoca.com





VINI SPUMANTI DOCG "Superiore di Cartizze" - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOCG WINES "Superiore di Cartizze"
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG SPUMANTE DRY "ARZANÀ"

ASTORIA VINI

Colore: giallo paglierino tenue, lucido. Perlage: a grana sottilissima, continuo. Odore: intenso, fragrante, ricco, molto tipico. Sapore: pieno, fruttato, armonico, unico.

Colour: pale straw yellow, glossy. Perlage: very fine, continuous. Bouquet: intense, fragrant, rich, and very typical. Taste: full, fruity, harmonious, and unique.

alcohol / alcohol: 11/12% vol

servizio / serving: 5°/6°



ASTORIA VINI

Viale Antonini, 9 - Crocetta del Montello (TV)

www.astoria.it

info@astoria.it



VINI SPUMANTI DOCG "Superiore di Cartizze" - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOCG WINES "Superiore di Cartizze"
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG SPUMANTE DRY "RINALDO" 2024

REBULI ANGELO

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma densa compatta e persistente, perlage fine e numerosi. Complesso, molto intenso e fine. Bouquet ampio in cui spicca la pera williams, note di frutta esotica, il gelsomino, la salvia, la crosta di pane fragrante, la mineralità della graffite e una nota balsamica di sfondo. Amabile, intenso e cremoso. Di grande corrispondenza con il profumo, avvolge il palato di intensa piacevolezza. Grande armonia ed eleganza, ottimo l'equilibrio gustativo. Abbinamenti: Mousse di frutta, pasticceria secca.

Straw yellow with greenish hues, dense foam compact and persistent, fine and large. Complex, very intense and fine. Wide bouquet which features the Williams pear, exotic fruit notes, the gelsomino, sage, bread crust fragrant, the minerality of graphite and a balsamic background. Sweet, intense and creamy. Of great correspondence with the scent envelops the palate of intense pleasure. Great harmony and elegance, good taste balance. Serving suggestions: Fruit Mousse, pastries.

alcohol / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 8°



AZ. AGRICOLA REBULI ANGELO & FIGLI

Via Strada di Saccol, 40 - Valdobbiadene (TV)

www.rebuli.it

info@rebuli.it





VINI SPUMANTI DOCG "Superiore di Cartizze" - Metodo Martinotti
SPUMANTE SPARKLING DOCG WINES "Superiore di Cartizze"
Metodo Martinotti

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG SPUMANTE DRY "VIVIANA"

VALDO SPUMANTI

Giallo paglierino luminoso, dal perlage fine, sottile e molto persistente. All'olfatto è autorevole e contemporaneamente delicato nei sentori di fiori di acacia e gelsomino, con accenni di mela golden e agrumi. prosegue su delicate note di vaniglia, mandorle e nocciole. Al palato giunge con un'eccellente cremosità della carbonica, buon corpo, gradevolmente amabile; sontuoso, vellutato, vira su toni che richiamano la frutta matura e le spezie. tessitura acida e ben integrata, con ritorni aromatici che ricordano una macedonia di frutta fresca in eccellente coerenza con il naso. Perfetto per concludere i pasti con un tocco di classe, può essere servito da solo o accompagnato a frutta e dolci delicati. Ottimo anche per occasioni celebrative importanti.

Bright straw yellow, with a fine, subtle and very persistent perlage. On the nose it is authoritative and at the same time delicate with its notes of acacia flowers and jasmine, and hints of golden delicious apple and citrus. it proceeds with delicate nuances of vanilla, almonds and hazelnuts. On the palate it comes with an excellent sparkling creaminess, good body, pleasantly amiable; sumptuous and velvety. it then gives way to tones that recall ripe fruit and spices. acidic and well-integrated texture, with aromatic notes reminiscent of a fresh fruit salad in an excellent echoing of the nose. Perfect to end meals with a touch of class, it can be served on its own or accompanied by fruit and delicate desserts. Also great to mark important festive or celebratory occasions.

alcohol / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 6°/7°



VALDO SPUMANTI

Via Foro Boario, 20 - Valdobbiadene (TV)
www.valdo.com
info@valdo.com



I GRANDI VINI NASCONO DAL CONTROLLO.



Un grande vino nasce solo da un impiego corretto dei fitofarmaci. Il Laboratorio, con l'esperienza maturata in oltre quarant'anni di attività e con l'acquisizione nel 2016 della nuova sede, è in grado di fornire un servizio rapido e a 360° per quanto riguarda le analisi di controllo e certificazione dei prodotti.

Novità: forniamo il servizio di analisi Accreditata secondo la norma ISO/IEC 17025 : 2018 per la **determinazione dei residui di fitofarmaci** con la tecnica GC/MS. Per il bene degli imprenditori, della comunità e dei consumatori.



Laboratorio accreditato
ACCREDIA N. 397L in
conformità alla norma UNI CEI
EN ISO/IEC 17025 - Autoriz-
zazione al rilascio dei
certificati di analisi validi ai
fini della esportazione dei vini
nei Paesi Extracomunitari -
(Autorizzazione n. 005831/A -
63034 del 30/09/1992)

- ANALISI SU UVA
- ANALISI SU MOSTI IN FERMENTAZIONE
- ANALISI SU VINI IN STOCCAGGIO
- ANALISI SU VINI, FRIZZANTI E SPUMANI IN PRESA DI SPUMA
- CONTROLLO ANALITICO DEL VINO IMBOTTIGLIATO
- RILASCIO DI CERTIFICATI UFFICIALI PER L'ESPORTAZIONE



Ex allievi Scuola Enologica Conegliano _ Soc. Coop.

VINI SPUMANTI
DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC E DOLCI
Metodo Martinotti

SPUMANTE SPARKLING WINES
DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC E DOLCI
Metodo Martinotti



VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC e DOLCI - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC and DOLCI - Metodo Martinotti

Premio Dama d'Oro

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SPUMANTE DOLCE BIOLOGICO "FIOR D'APE" 2024

LE VOLPI & MONTE FASOLO

Colore: giallo paglierino brillante. Perlage: sottile, cremoso e persistente. Profumo: intensamente fruttato e aromatico. Gusto: dolce e cremoso al palato, con buona freschezza e vivacità a lunga persistenza aromatica. Abbinamenti: ideale con dolci, piccola pasticceria e frutta fresca.

Color: bright straw yellow. Perlage: fine, creamy, and persistent. Bouquet: intensely fruity and aromatic. Taste: sweet and creamy on the palate, with good freshness and liveliness, and a long aromatic persistence. Pairings: ideal with desserts, pastries, and fresh fruit.

alcool / alcohol: 6,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



LE VOLPI & MONTE FASOLO

Via Gemola, 14 - Baone (PD)

www.levolpi.it

info@levolpi.it





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC e DOLCI - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC and DOLCI - Metodo Martinotti

Premio Sigillo d'Argento

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SPUMANTE DOLCE 2024

CANTINA COLLI EUGANEI

Lo spumante DOCG Fior d'Arancio è ottenuto da uve moscato giallo che sulle pendici dei Colli Euganei, hanno incontrato un ambiente ideale per esprimere la loro massima fragranza ed aromaticità. Giallo paglierino con lievi sfumature dorate. Aroma tipico e intenso. Dolce e persistente che ricorda il chicco d'uva. Ideale con dolci e piccola pasticceria.

Fior d'Arancio Spumante DOCG is obtained from the Moscato Giallo grape variety, which has found the ideal environment on the slopes of the Euganean Hills to best express its fragrance and aromatic qualities. Straw yellow with delicate golden nuances. Bouquet typical and intense aroma. Sweet and persistent, reminiscent of grapes. Ideal with desserts and small pastries.

alcohol / alcohol: 6% vol

servizio / serving: 6°



CANTINA COLLI EUGANEI

Via G. Marconi, 314 - Vò (PD)

www.cantinacolliuganei.it

segreteria@cantinavo.it





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC e DOLCI - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC and DOLCI - Metodo Martinotti

Premio Sigillo di Bronzo

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SPUMANTE DOLCE "PRAESE0" 2024

VIGNA RODA

Vino dal colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente, al naso è fresco, con caratteristici profumi di sambuco e note di fiori d'arancio, da cui prende il nome; in bocca è dolce e presenta una giusta acidità che ne esalta la freschezza. Ideale anche come aperitivo, si abbina a tutta la pasticceria, preferendo le creme

Straw yellow wine, fine and persistent perlage, aromas of elderberry and notes of orange blossom on the nose; sweet, well balanced acidity, refreshing on the palate. Good as aperitif, goes well with pastries.

alcohol / alcohol: 6% vol
servizio / serving: 6°/8°



VIGNA RODA

Via Monte Versa, 1569 - Cortelà di Vo' (PD)

www.vignaroda.it

info@vignaroda.com





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC e DOLCI - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC and DOLCI - Metodo Martinotti

Diploma di merito

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DEMI SEC MILLESIMATO 2024

DAL BELLO

Colore giallo dorato con riflessi verdolini, perlage fine e persistente che ne esalta l'aspetto brillante. Sentori olfattivi intensi di fiori dolci di acacia e tiglio, accompagnati da profumi fruttati di mela e pera. Sapore armonico, avvolgente e setoso, arricchito da interessanti note mielose che conferiscono una morbidezza vellutata al palato. Ottimo abbinato a piatti a base di frutta secca. Ideale abbinato a formaggi erborinati come il gorgonzola e il taleggio.

Golden yellow color with greenish highlights, featuring a fine and persistent perlage that enhances its brilliant appearance. Intense aromas of sweet acacia and linden flowers, accompanied by fruity notes of apple and pear. The taste is harmonious, enveloping, and silky, enriched by intriguing honeyed notes that lend a velvety softness to the palate. Excellent with dishes based on dried fruit. Ideal with blue cheeses such as gorgonzola and taleggio.

alcool / alcohol: 11% vol

servizio / serving: 6°/8°



DAL BELLO

Via Belli, 2 - Fonte (TV)

www.dalbellovini.it

info@dalbellovini.it





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC e DOLCI - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC and DOLCI - Metodo Martinotti

Diploma di merito

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SPUMANTE DOLCE 2024

GIACOMO SALMASO

Il Fior d'Arancio è un vino spumante dolce disinvolto dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, aromatico ed intenso, con un perlage elegante e una spuma bianca e cremosa. Il profumo principale avvertito al naso è quello del moscato seguito da frutta a pasta bianca, come la pesca, salvia e aromi citrini, con sfumature di erbe aromatiche. In bocca dolcezza e intrigante acidità sono equilibrate e persiste l'aroma tipico del moscato giallo, accompagnato da un'ottima mineralità. La bassa gradazione alcolica invita a berne un secondo bicchiere. Compagno ideale per i dolci, ottimo anche come aperitivo o fuori pasto. Si accosta a diversi dolci di pasticceria, meglio se secchi, quali ad esempio crostate di frutta, focacce, pasta sfoglia, panettoni, colombe, ma anche dolci al cucchiaio. Molto appetitoso anche accompagnato a formaggi molto stagionati o spiedini di frutta.

Fior d'Arancio is an easy-going sweet sparkling wine with a gold-flecked straw yellow colour. It is intensely aromatic and boasts an elegant perlage and white, creamy mousse. The predominant fragrance first revealed on the nose is the distinct aroma of Moscato, which is followed by notes of white-fleshed fruit such as peach, sage and citrus, with subtle nuances of herbs. On the palate, the sweetness and intriguing acidity are perfectly balanced, while the persistent typical aroma of Moscato Giallo is accompanied by an excellent minerality. The low alcohol content is an invitation to enjoy a second glass. The ideal companion for desserts, but also excellent as an aperitif or for enjoying on its own. Perfectly matched with a wide variety of patisserie and baked desserts, especially if dry, such as fruit tarts, sweet focaccias, puff pastry, panettone and Colomba cake, but also great with crèmes and puddings. Also extremely appetising if paired with very mature cheeses or fruit skewers.

alcohol / alcohol: 5,5% vol
servizio / serving: 6°



GIACOMO SALMASO

Via Grande, 34 - Montegrotto Terme (PD)
www.vinisalmaso.it
info@vinisalmaso.it





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC e DOLCI - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC and DOLCI - Metodo Martinotti

Diploma di merito

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SPUMANTE DOLCE 2024

LA COSTA

Questo Fior d'Arancio spumante presenta un colore giallo paglierino lieve. Al naso appaiono tutte le principesche note del moscato in una miscela elegante e raffinata: rosa, albicocca, arancio, mela, spezie. Nel palato si rafforzano, sovrapposte alle leggere bollicine che ingentiliscono ulteriormente il piacere percepito, per finire con una gradevole sensazione dolce. È consigliato a fine pasto accompagnando dolci con poca crema, biscotti, torte di frutta.

At the nose all the princely notes of Muscat appear in an elegant and refined blend: rose, apricot, orange, apple, spices. On the palate they are strengthened, superimposed on the light bubbles that further soften the perceived pleasure, ending with a pleasant, sweet sensation. At the end of the meal, accompanying desserts with a little cream, biscuits, fruit cakes.

alcool / alcohol: 6,5% vol

servizio / serving: 8°



VITIVINICOLA LA COSTA

Via G. Marconi, 1479 - Vo' (PD)

www.vinilacosta.com

staff@vinilacosta.com





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC e DOLCI - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC and DOLCI - Metodo Martinotti

Diploma di merito

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SPUMANTE DOLCE 2024

CANTINA AGRICOLA VERONESE

Vino particolarmente gioioso, dal color giallo paglierino, con riflessi dorati, ha un profumo persistente, intenso, tipico dell'uva che ricorda profumi citrini; il suo sapore è dolce ed equilibrato. Si accompagna bene a dolci di pasta sfoglia, focacce e crostate di frutta.

This sparkling wine is particularly joyful, with a straw-yellow color with golden hues and a persistent, intense, grape-typical citrine-like bouquet. Its flavor is sweet and delicate. Our Spumante Fior d'Arancio goes well with puff pastry desserts, flatbreads and fruit tarts.

alcool / alcohol: 6,5% vol

servizio / serving: 8°



CANTINA AGRICOLA VERONESE

Via Fattorelle, 16 - Cinto Euganeo (PD)

www.aziendagricolaveronese.it

aziendaveronese@libero.it





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC e DOLCI - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC and DOLCI - Metodo Martinotti

Diploma di merito

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SPUMANTE DOLCE 2024

LE CORTISELLE

Spumante dolce di colore giallo paglierino con riflessi dorati particolarmente aromatico e gradevole. Ha un profumo intenso e tipico dell'uva. Simbolo dei Colli Euganei, si accompagna preferibilmente a dolci di pasta sfoglia, focacce e crostate.

Sweet sparkling wine with a straw yellow color with golden reflections, particularly aromatic and pleasant. It has an intense and typical grape aroma. Symbol of the Euganean Hills, it is preferably accompanied to puff pastry desserts, focaccias and tarts.

alcohol / alcohol: 6,5% vol

servizio / serving: 5°/6°



LE CORTISELLE

Via Prossima, 22 - Cinto Euganeo (PD)

www.lecortiselle.it

vinolecortiselle@gmail.com





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC e DOLCI - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC and DOLCI - Metodo Martinotti

Diploma di merito

COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO DOCG SPUMANTE DOLCE BIOLOGICO 2024

CA' DEL COLLE

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage minuto ed allegro, spuma persistente. Profumo fruttato soprattutto note di arancio e di mela in una miscela elegante e raffinata. Sapore intenso, con un finale piacevolmente dolce. È un vino da dessert o da fine pasto, si accompagna a dolci di pasta sfoglia a panettoni, a focacce, crostate di frutta, non ama le creme.

Colour: straw yellow with golden reflections, perlage minute and cheerful, persistent foam. Scent: especially fruity notes of orange and apple in a blend elegant and refined. Taste: intense flavor, with a pleasantly sweet. Preferable matches: It is a dessert wine or a meal, is accompanied by sweet pastry to panettone, in pies, fruit pies, do not like the creams.

alcohol / alcohol: 6,5% vol

servizio / serving: 8°

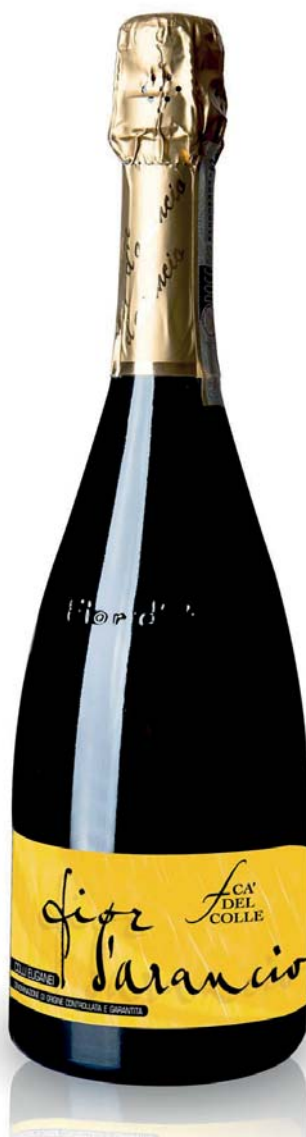


CA' DEL COLLE

Via G. Marconi, 1469 - Vo' (PD)

www.cadelcolle.com

info@cadecolle.com





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC e DOLCI - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT DEMI-SEC and DOLCI - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VSQ MANZONI MOSCATO 13.0.25 ROSATO DOLCE

LUIGINO MOLON

Spumante dal brillante rosa antico e con perlage fine e persistente. Questo vino ha acquisito le migliori caratteristiche dei vitigni dai quali deriva, racchiudendo un gentile ed aromatico profumo di fragola e lamponi ma anche di agrumi, pesca, albicocca, e rose. Al palato si presenta piacevolmente vellutato, molto equilibrato ed elegante nella sua squisita e delicata dolcezza. Vino raffinato, molto interessante, con la giusta acidità e di gran gusto. Ottimo a fine pasto con dolci e pasticceria secca e da bere fuori pasto in momenti conviviali.

Vibrant bright pink colour, not far from pale ruby red; the perlage is fine-grained and persistent. This wine has acquired the best characteristics of the grape types from which it derives: the bouquet includes a gentle aroma of strawberry and raspberry that also takes in citrus fruits, peach, apricot and roses. The palate is agreeably velvety, very well-balanced and stylish in its exquisite and delicate sweetness. A refined, fascinating wine, with just the right acidity and a tremendous flavour. Excellent at the end of the meal with sweets and pastries; also perfect for social occasions.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



LUIGINO MOLON

Via Grassaga, 50 - San Donà di Piave (VE)

www.vinimolon.it

info@vinimolon.it



L'INNOVAZIONE NEGLI IMPIANTI ENOLOGICI

Dalle soluzioni specifiche alla cantina completa



G-PLANT
Progettazione
e realizzazione
impianti enologici
completi



G-TECO
Controllo della
temperatura
prodotto



G-MOVE
Trasferimento
e distribuzione
prodotto



G-CDT
Sistema compatto
di refrigerazione
ad ammoniaca



G-RECO
Pigging System per
recupero prodotto



G-AUX
Produzione e
distribuzione
servizi ausiliari



G-CLEAN
CIP, sistema di
lavaggio e pulizia degli
impianti produttivi



G-CARE
Assistenza tecnica



GRANZOTTO

INDUSTRIAL SYSTEMS FOR LIQUIDS

VINI SPUMANTI DI QUALITÀ
BRUT NATURE, EXTRA BRUT, BRUT, EXTRA DRY, DRY
Metodo Martinotti

*SPUMANTE SPARKLING WINES OF QUALITY
BRUT NATURE, EXTRA BRUT, BRUT, EXTRA DRY, DRY
Metodo Martinotti*



VINI SPUMANTI DI QUALITÀ Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES OF QUALITY Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Premio Dama d'Oro

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ MANZONI BIANCO BRUT "MAGNOLIA UNICA" 2024

LE MAGNOLIE

Colore giallo paglierino intenso, con riflessi verdognoli dai profumi floreali di acacia e biancospino e note fruttate di mela gialla, pera ed ananas. Vino asciutto dal sapore morbido ed avvolgente con note agrumate di lime e frutta candita, presenta una spiccata sapidità ed una notevole persistenza. Ideale per gli aperitivi delle vostre feste.

Intense straw yellow color, with greenish reflections with floral aromas of acacia and hawthorn and fruity notes of yellow apple, pear and pineapple. Dry wine with a soft and enveloping flavor with citrus notes of lime and candied fruit, it has a marked sapidity and a remarkable persistence. Ideal for your party aperitifs.

alcohol / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 8°



LE MAGNOLIE

Via S. Romano, 122 - Negrizia (TV)
www.vinilemagnolie.com
info@vinilemagnolie.it





VINI SPUMANTI DI QUALITÀ Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES OF QUALITY Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Premio Sigillo d'Argento

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ MANZONI BIANCO 6.0.13 BRUT "MASCHIO DEI CAVALIERI"

CANTINE MASCHIO

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati; spuma candida e cremosa; perlage fine e persistente. Floreale dolce di acacia e biancospino; fruttato intenso di susina e pesca bianca con nota delicata di miele. Leggero, fresco, pulito; una bollicina raffinata e dissetante con una piacevole persistenza aromatica. Questo spumante si presenta come interessante proposta alternativa alla classica bollicina bianca da aperitivo. È eccellente negli abbinamenti con la cucina di mare, in particolare con portate a base di crostacei e molluschi e di pesce al forno o alla griglia.

Bright straw yellow with golden reflections; white and creamy froth; rich and elegant perlage. Sweet floral of acacia and hawthorn; intense fruity of plum and white peach with a delicate note of honey. Light, fresh, neat; a refined and refreshing wine with a pleasant aromatic persistence. Incrocio Manzoni is an interesting alternative to the classic aperitif wine. It is excellent served with seafood, in particular with shellfish and mussels or grilled fish.

alcohol / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 4°/6°



CANTINE MASCHIO

Via Cadore Mare, 2 - Visnà di Vazzola (TV)

www.cantinemaschio.com

cantinemaschio@riunite.it





VINI SPUMANTI DI QUALITÀ Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES OF QUALITY Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Premio Sigillo di Bronzo

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT "KALIBRO" 2022

ASTORIA VINI

Uno spumante che unisce in un armonico bouquet sensazioni speziate: tabacco da pipa, fieno maggen-go e mandorla. Asciutto, di buon calore e valida ar-monia, eccelle in mineralità, persistenza ed acidità.

A sparkling wine that brings together a harmonious bouquet of spicy sensations: pipe tobacco, moun-tain hay, and almond. Dry, pleasantly warm, and well-balanced, it stands out for its minerality, per-sistence, and acidity.

alcool / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 8°



ASTORIA VINI

Viale Antonini, 9 - Crocetta del Montello (TV)

www.astoria.it

info@astoria.it



VINI SPUMANTI DI QUALITÀ Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES OF QUALITY Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ JOHANNITER BRUT BIOLOGICO "HOOPA" 2024

PIZZOLATO

Vista: colore giallo paglierino. Olfatto: profumo molto fruttato con note tropicali, come ad esempio di ananas e di pesca bianca. Note floreali di glicine si combinano a leggeri sentori di sambuco. Gusto: vino asciutto, equilibrato e dal perlage fine e persistente. Abbinamenti: proponiamo di sperimentare abbinamenti nuovi e inconsueti con i sapori e i profumi di questo vino tutta da esplorare.

Look: straw yellow colour. Smell: a very fruity bouquet with tropical notes of pineapple and white peach. The floral notes of wisteria are combined with a slight hint of elderflower. Taste: a dry and well-balanced wine with a fine and persistent perlage. Food pairing: we suggest experimenting with new and unusual pairings with the flavours and aromas of this wine to be explored.

alcohol / alcohol: 11% vol
servizio / serving: 4°/6°



PIZZOLATO

Via IV Novembre, 12 - Villorba (TV)
www.lacantinapizzolato.com
welcome@lacantinapizzolato.com





VINI SPUMANTI DI QUALITÀ Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES OF QUALITY Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ MANZONI BIANCO DOSAGGIO ZERO MILLESIMATO BIOLOGICO "ICONIS" 2023

PERLAGE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Profumi che ricordano il glicine, la viola e la rosa; aromi secondari di scorza di cedro candita, ananas, litchi. In chiusura note speziate di liquirizia, tabacco e tartufo. Pieno, ricco, morbido e sapido. Ideale per antipasti sfiziosi come crostini al lardo. Come primi proponiamo piatti consistenti come: carbonara e amatriciana. Perfetto abbinato anche a secondi piatti ricchi come: anguilla alla brace, frittura di pesce azzurro e costole di agnello. La nostra scelta vegetariana: parmigiana di melanzane, uovo in camicia al tartufo e pasta alla nerano. La nostra scelta vegana: babaganoush di melanzane, hamburger di melanzane e zuppa di patate e cipolle.

Straw yellow with greenish reflections. Primary aromas of wisteria, violet and rose; secondary aromas of candied cedar peel, pineapple, lychee and in closing spicy notes of licorice, tobacco, hydrocarbon and truffle. Full, rich, smooth and savory. Substantial appetizers such as crostini with lard; consistent first courses such as pasta alla carbonara or all'amatriciana; rich main courses: barbecued eel, fried bluefish, lamb chops. Our vegetarian choice: parmigiana; poached egg with truffles; pasta alla nerano. Our vegan choice: eggplant babaganoush; eggplant burger; potato and onion soup.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



PERLAGE

Via Cal del Muner, 16 - Farra di Soligo (TV)

www.perlagewines.com

info@perlagewines.com





VINI SPUMANTI DI QUALITÀ Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES OF QUALITY Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ MANZONI BIANCO EXTRA BRUT 2024

CANTINA BERNARDI

Perlage fine e persistente. Abbinamenti gastronomici: da aperitivo o con antipasti di verdura o pesce.

Fine and persistent perlage. Food pairings: perfect as an aperitif or with vegetable or fish appetizers.

alcohol / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 6°/8°



CANTINA BERNARDI

Via Colvendrame, 25 - Refrontolo (TV)

www.cantinabernardi.it

bernardi@cantinabernardi.it





VINI SPUMANTI DI QUALITÀ Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES OF QUALITY Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ MANZONI MOSCATO 13.0.25 ROSATO EXTRA DRY "VIOLETTE"

CONTE COLLALTO

Questo spumante rosé ammalia chi vi si appropria innanzitutto per il suo colore, un rimando alla rosa peonia assolutamente inimitabile. Alla vista, inoltre, si presenta con una spuma fitta e delle bollicine vivaci e sottili prefigurando notevole freschezza. Al naso sono assai percepibili e intensi i rimandi alle note delicate della rosa, dei fiori di tiglio e dei piccoli frutti di sottobosco. In bocca la sua spuma si espande armoniosamente e dona al palato fresche note di frutto e una sensazione di equilibrio. Il suo finale morbido lo rende dissetante e versatile nell'abbinamento con svariate preparazioni gastronomiche: dai salumi agli antipasti a base di pesce, dalle minestre della tradizione ai piatti leggeri di carne, perfetto con il salmone. Ottimo anche come momento d'aperitivo.

This rosé sparkling wine beguiles the taster first of all with its appearance, an utterly inimitable peony pink hue. Then the eye is enchanted by a slender but dense bead of irrepressible pin-point bubbles that presage the wine's appreciable crispness. The nose is intensely redolent of delicate notes of rose petals, lime blossoms, and wild berry. The mousse expands with beautiful proportion in the mouth, giving the palate its crisp fruit nuances and a sense of exquisite balance. Its smooth finish makes this wine perfect both as an aperitif wine as well as a versatile partner with a wide variety of fine dishes, ranging from seafood antipasti, salmon to the classic soups and lighter meat dishes.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



CONTE COLLALTO

Via XXIV Maggio, 1 - Susegana (TV)

www.cantine-collalto.it

info@cantine-collalto.it





VINI SPUMANTI DI QUALITÀ Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti / SPUMANTE SPARKLING WINES OF QUALITY Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry - Metodo Martinotti

Diploma di merito

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ MANZONI MOSCATO ROSATO EXTRA DRY "ROSÉ PATRY"

LE MAGNOLIE

Colore rosa con riflessi violacei. Perlage fine e persistente. Delicato profumo fruttato di ciliegia, prugna e lampone; piacevolmente fresco. Vino da aperitivo. Ottimo servito con formaggi teneri. Ideale per accompagnare crostacei, risotti e in generale piatti a base di pesce.

The wine displays a pink hue with violet reflections. It exhibits fine and persistent perlage, as well as a delicate and fruity aroma of cherry, plum and raspberry, which is pleasantly fresh. It is classified as an aperitif wine and is recommended for consumption with soft cheeses. It is also suitable for pairing with shellfish, risottos, and fish dishes in general.

alcool / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 6°/8°



LE MAGNOLIE

Via S. Romano, 122 - Negrisia (TV)

www.vinilemagnolie.com

info@vinilemagnolie.it



GIAN PAOLO SERNA FOTOGRAFO

parte di  stazione.club



FOTOGRAFIA & VIDEO PER IL MONDO DEL VINO

Still Life

ADV / Campagne / Redazionali

Corporate Aziendali / Business Portrait

Web & Social Content

Ripresa Aerea

+39 393 99 58 372

gianpaolo.serna@stazione.club

www.stazione.club

instagram: [@gianpaoloserna_photography](https://www.instagram.com/gianpaoloserna_photography)

VINI SPUMANTI
DOCG, DOC, VSQ, IGT
Metodo Classico

*SPUMANTE SPARKLING WINES
DOCG, DOC, VSQ, IGT
Metodo Classico*



VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

Premio Dama d'Oro

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO "NUMERO 10" 2023

VALDO SPUMANTI

Giallo paglierino carico, perlage intenso, persistente e sottile, spuma cremosa. Intensamente fruttato e maturo. Di elevata struttura, vivace e persistente. Ottimo da consumare come aperitivo e come "compagno" per l'intero pasto. Ottimo da consumare come aperitivo e come "compagno" per l'intero pasto. Esprime al massimo tutta la propria personalità con piatti di pesce e con quelli di carne bianca.

Deep straw yellow, intense, persistent and subtle perlage, creamy foam. Intensely fruity and ripe. High structured, lively and persistent. Excellent drunk as an aperitif as well as to accompany an entire meal. It expresses its personality to the full when paired with fish dishes and white meat-based cuisine.

alcool / alcohol: 12% vol

servizio / serving: 6°/7°

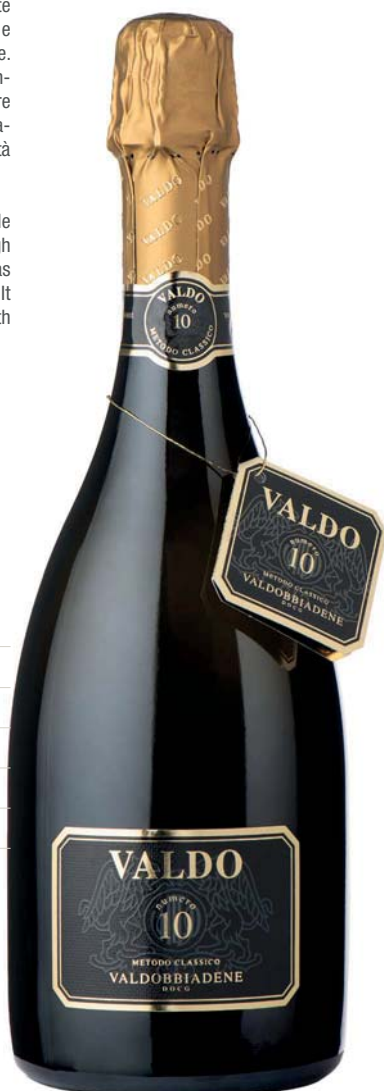


VALDO SPUMANTI

Via Foro Boario, 20 - Valdobbiadene (TV)

www.valdo.com

info@valdo.com





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

Premio Sigillo d'Argento

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO 2020

CANEVA DA NANI

Si presenta colore giallo paglierino carico. All'olfatto colpisce il profumo: sentori di crosta di pane con sfumature di frutta matura e note balsamiche. Il gusto secco, con un minerale persistente e sapido. Ottimo con il pesce crudo, perfetto anche con formaggi e salumi stagionati. Un calice ideale per accompagnare dolci secchi.

It presents a bright straw yellow colour. The bouquet is impressive: hints of bread crust with nuances of ripe fruit and balsamic notes. The taste is dry, with a persistent and savoury mineral note. Great with raw fish, perfect with cheeses and seasoned cold cuts. Ideal to accompany dry pastries.

alcool / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



CANEVA DA NANI

Via Pecol Ors, 14 - Guida di Valdobbiadene (TV)

www.canevadanani.it

info@canevadanani.it





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

Premio Sigillo di Bronzo

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO PAS DOSÈ MILLESIMATO 2019

BAROLLO

Dal bellissimo colore dell'oro, al naso offre un bouquet complesso, piuttosto stratificato e sfumato: si apre con sentori di agrumi e lievito che poi si arricchiscono di note di fiori secchi e pane alle spezie. Il sorso regala ottima bevibilità, consistenza, carbonica fine, acidità fresca e perfettamente bilanciata, garantendo a questo vino serietà e struttura. Il finale è pulito, con ritorni tostati e floreali.

Metodo classico is delicate, elegant and balanced. The striking freshness and vivacity of the floral and fruity fragrances (yellow fruits and fresh fruits) take root, before giving way to subtle notes of vanilla and butter, ending the wine a fruity and consistent character. Ample and vivacity balance out in the mouth, developing into a flavour of round and vinous elegance.

alcohol / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 6°/7°



BAROLLO

Via Rio Serva, 4B - Preganziol (TV)
www.barollo.com
info@barollo.com





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

Diploma di merito

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO BRUT METODO CLASSICO 2020

CANTINA COLLI DEL SOLIGO

La nostra ricerca dell'eccellenza si evidenzia in questo Metodo Classico. Giallo paglierino con riflessi dorati. Ai classici sentori di crosta di pane si accompagnano profumi di erbe aromatiche come il rosmarino e i fiori gialli di campo. Sapido, intenso e molto persistente. Adatto a primi piatti strutturati, risotti e crostacei. Perfetto per occasioni importanti.

Our quest for excellence is evident in this Metodo Classico. Straw yellow with golden reflections. The classic aromas of bread crust are accompanied by the scents of aromatic herbs, such as rosemary, and yellow wildflowers. Sapid, intense and very persistent. Suitable for well-structured first courses, risottos and shellfish. Perfect for important occasions.

alcohol / alcohol: 11,5% vol
servizio / serving: 4°/6°



CANTINA COLLI DEL SOLIGO

Via L. Toffolin, 6 - Fr. Solighetto - Pieve di Soligo (TV)
www.collisoligo.com
comunicazione@collisoligo.com





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

Diploma di merito

LESSINI DURELLO DOC SPUMANTE PAS DOSÈ METODO CLASSICO "AMEDEO" 2021

CA' RUGATE

Delicati sentori di crosta di croissant appena sfornato, con richiami a spezie e note di pesca bianca, accompagnati da una beva vigorosa e avvolgente, sorretta da un'acidità sferzante e cristallina. Abbinamenti gastronomici: crostacei e frutti di mare. carni bianche. primi piatti. salumi. Ideale per: aperitivo. Vino a tutto pasto escluso dessert.

Delicate notes of freshly baked croissant crust, with hints of spices and white peach, accompanied by a vigorous and enveloping sip, supported by a sharp and crystalline acidity. Food pairings: shellfish and seafood, white meats, first courses, cured meats. Ideal for: aperitif. A wine for the entire meal, excluding dessert.

alcohol / alcohol: 12,5% vol
servizio / serving: 7°/8°



CA' RUGATE

Via Pergola, 36 -Montecchia di Crosara (VR)
www.carugate.it
carugate@carugate.it





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

Diploma di merito

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO "VIGNA PRADASE" 2021

VALDO SPUMANTI

Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini. Profumo caratteristico profumo floreale di ginestra e acacia con fragranze balsamiche ed agrumate. Fresco, di buona struttura, ottima mineralità e buona consistenza. Ideale per l'aperitivo ma molto indicato anche durante il pasto. Si sposa con primi piatti di pasta all'uovo e sugo di verdure, pasta ripiena, secondi piatti di pesce, sia di mare che di lago, magari in agrodolce, e carni bianche. Ama anche i formaggi freschi o di media stagionatura.

Straw-coloured yellow, with bright, greenish tinges. Typical fruity hint of the grape variety, mature and elegant. Savoury freshness attractively heightened by an aroma of mint leaves. The perfect sparkling wine as an aperitif but also very suitable throughout the meal. It goes well with first courses such as egg pasta and vegetable sauce, stuffed pasta, and second courses consisting of fish - both sea and lake - and white meat.

alcool / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 6°/7°



VALDO SPUMANTI

Via Foro Boario, 20 - Valdobbiadene (TV)
www.valdo.com
info@valdo.com





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

Diploma di merito

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT MILLESIMATO MANZONI BIANCO 6.0.13 METODO CLASSICO 2021

ESPEDITO LORENZON

Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Aromatico e deciso con note di salvia, mela, frutta matura, favo d'api. Sapore caldo, elegante, fine ed armonico. Abbinamenti: Antipasti importanti, perfetto con minestre, vellutate di verdure e pesce.

Intense straw yellow colour with greenish reflections. White acacia flowers, honeycomb, ripe fruit, pineapple, apple and pear. Warm, elegant, and finely balanced. Embracing and very light taste. Ideal for pasta, rich-based appetizers, fish dishes.

alcool / alcohol: 13% vol

servizio / serving: 10°



ESPEDITO LORENZON

Via Negrizia, 44 - Roncadelle di Ormelle (TV)

www.espeditovini.com

espeditolorenzon@libero.it





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

Diploma di merito

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT MILLESIMATO METODO CLASSICO "OPERE TREVIGIANE" 2017

VILLA SANDI

È uno spumante dal colore giallo dorato chiaro con perlage fine e persistente. Al bouquet è fragrante con piacevoli note di crosta di pane, frutta matura e vaniglia accompagnate da delicati sentori di spezie mediterranee. Al gusto è morbido, equilibrato e nella sua lunga persistenza fa riaffiorare intensi ricordi di frutta secca e preziose note tostate. È un ottimo aperitivo, meglio se accompagnato da caviale, crostacei crudi e molluschi o pesci marinati.

Sparkling wine of a very pale golden yellow with a fine and persistent perlage. A fragrant aroma of delicious bread crust, ripe fruit and vanilla accompanied by delicate hints of Mediterranean spices. The soft, well-balanced and lingering taste is intensely reminiscent of dried fruit and tasty toasted flavours. An excellent aperitif and outstanding if accompanied by caviar, raw shellfish and seafood or marinated fish.

alcool / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 6°/8°



VILLA SANDI

Via Erizzo, 113 - Crocetta del Montello (TV)
www.villasandi.it
info@villasandi.it





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

Diploma di merito

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO DOSAGGIO ZERO 2021

CANEVA DA NANI

Si presenta colore giallo paglierino carico. All'olfatto colpisce il profumo: sentori di crosta di pane con sfumature di frutta matura e note balsamiche. Il gusto secco, con un minerale persistente e sapido. Ottimo con il pesce crudo, perfetto anche con formaggi e salumi stagionati. Un calice ideale per accompagnare dolci secchi.

It presents a bright straw yellow colour. The bouquet is impressive: hints of bread crust with nuances of ripe fruit and balsamic notes. The taste is dry, with a persistent and savoury mineral note. Great with raw fish, perfect with cheeses and seasoned cold cuts. Ideal to accompany dry pastries.

alcohol / alcohol: 11,5% vol

servizio / serving: 8°/10°



CANEVA DA NANI

Via Pecol Ors, 14 - Guida di Valdobbiadene (TV)

www.canevadanani.it

info@canevadanani.it





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

Diploma di merito

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO EXTRA BRUT "ALTURE BIANCO DA BIANCO"

ANDREOLA

Di colore giallo paglierino, molto luminoso con riflessi dorati il nostro metodo classico da Chardonnay in purezza si presenta in veste elegante con spuma cremosa ed avvolgente. All'olfatto sprigiona tutta la finezza che i suoli calcarei di derivazione dolomitica sono in grado di dare. Note citrine e di fiori bianchi accompagnano i classici sentori varietali di miele e frutta matura. Di sottofondo sentori agrumati, leggerissima crosta di pane e spezie dolci. Il sorso è ricco, verticale e sapido, con finale asciutto.

With a bright straw yellow color and golden reflections, our pure Chardonnay classic method presents itself elegantly with creamy and enveloping foam. On the nose, it releases all the finesse that the limestone soils of Dolomitic origin are capable of imparting. Citrusy notes and white flowers accompany the classic varietal hints of honey and ripe fruit. In the background, there are hints of citrus, very light bread crust, and sweet spices. The palate is rich, vertical, and savory, with a dry finish.

alcohol / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 6°/7°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)
www.andreola.eu
info@andreola.eu





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

Diploma di merito

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO EXTRA BRUT ROSATO "ALTURE ROSA DA NERO"

ANDREOLA

Di colore rosa tenue, leggero e delicato il nostro metodo classico rosé da Pinot Nero si presenta in veste elegante con spuma cremosa ed avvolgente. All'olfatto sprigiona tutta la finezza che i suoli calcarei di derivazione dolomitica sono in grado di dare. Note di frutti rossi appena raccolti, fragoline di bosco e lamponi accompagnano petali di fiori e note citrine. Di sottofondo mandorla fresca, leggerissima crosta di pane e spezie dolci. Il sorso è ricco, verticale e sapido, con finale asciutto. Grazie ai vini di riserva è assicurato il massimo equilibrio gustativo, così che la versione metodo classico di Stefano Pola non perda mai la piacevolezza nella beva.

With a pale pink color, light and delicate, our classic method rosé from Pinot Noir presents itself elegantly with creamy and enveloping foam. On the nose, it releases all the finesse that the limestone soils of Dolomitic origin are capable of imparting. Notes of freshly picked red berries, wild strawberries, and raspberries accompany floral petals and citrus hints. In the background, there are fresh almond, very light bread crust, and sweet spice notes. The palate is rich, vertical, and savory, with a dry finish. Thanks to the reserve wines, maximum gustatory balance is ensured, so that Stefano Pola's classic method version never loses its drinking pleasure.

alcool / alcohol: 12% vol
servizio / serving: 6°/7°



ANDREOLA

Via Cavre, 19 - Col San Martino (TV)
www.andreola.eu
info@andreola.eu





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

Diploma di merito

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO MANZONI BIANCO EXTRA BRUT MILLESIMATO BIOLOGICO "ARIO" 2020

LE VOLPI & MONTE FASOLO

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Perlage: finissimo e persistente. Profumo: intenso e ampio, con sentori di crosta di pane e mandorla, delicate note di fiori bianchi accompagnate da pompelmo e cedro. Gusto: al palato è deciso e croccante, di ottima freschezza e sapidità, con finale persistente e minerale. Abbinamenti: risotti a base vegetariana o di pesce e pasta all'uovo.

Color: straw yellow with greenish highlights. Perlage: extremely fine and persistent. Bouquet: intense and broad, with hints of bread crust and almond, delicate notes of white flowers accompanied by grapefruit and citron. Taste: decisive and crisp on the palate, with excellent freshness and sapidity, ending with a persistent, mineral finish. Pairings: vegetarian or fish-based risottos, and egg pasta dishes.

alcohol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



LE VOLPI & MONTE FASOLO

Via Gemola, 14 - Baone (PD)

www.levolpi.it

info@levolpi.itu





VINI SPUMANTI DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico
SPUMANTE SPARKLING WINES DOCG, DOC, VSQ, IGT - Metodo Classico

Diploma di merito

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ PINOT NERO METODO CLASSICO EXTRA BRUT

VITICOLTORI PONTE

Colore brillante giallo paglierino. Grazie alla fermentazione in bottiglia, le note fruttate del vitigno evolvono e si completano con i profumi del lievito. Ottimo equilibrio tra volume e capacità, buona struttura. Spumante poliedrico che bene accompagna piatti a base di pesce, formaggi e insaccati come speck e prosciutto crudo, preferibilmente stagionati.

Bright straw-yellow color. Thanks to bottle fermentation, the fruity notes of the grape variety evolve and are enriched by the aromas of the yeast. Excellent balance between body and freshness, with good structure. A versatile sparkling wine that pairs well with fish-based dishes, cheeses, and cured meats such as speck and aged prosciutto.

alcol / alcohol: 12,5% vol

servizio / serving: 6°/8°



VITICOLTORI PONTE

Via Verdi, 50 - Ponte di Piave (TV)

www.ponte1948.it

info@ponte1948.it



Calici personalizzati.
Eleganza e distinzione
per il tuo brand.

www.dpglass.it



Ogni dettaglio conta. I nostri calici personalizzati sono in vetro di alta qualità, in una perfetta combinazione di stile e resistenza per presentare vini e spumanti con il tuo logo o un design esclusivo. Forniamo anche stopper, grembiuli, tasche porta calici e molto altro per il mondo del vino.

dpglass

DP Glass - Via Mazzini, 14 - Mareno di Piave (TV) - www.dpglass.it



20 25

GUIDA DEI VINI SELEZIONE VINI VENETI 2025

Testi

Associazione Culturale EnoConegliano ETS - Conegliano
(si declina ogni responsabilità per eventuali errori)

Progetto grafico

admp.it

Stampa

Tipografia Menini

CONCORSO ENOCONEGLIANO - SELEZIONE VINI VENETI

Ente organizzatore

Associazione Culturale EnoConegliano ETS - Conegliano

Controlli Ministeriali

Andrea Squarcia - Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Presidenza commissioni di valutazione

Enol. Paolo Brogioni

Responsabile legale

Dott.ssa Elisa De Zan

ASSOCIAZIONE CULTURALE ENOCONEGLIANO ETS

Priori EnoConegliano

enol. Marzio Pol
enol. Remigio Possamai
enol. Roberto Pol
enol. Luciano Vettori
enol. Michele Zanardo

Presidente

Gianangelo Del Longo

Direttivo

Elio Ceschin
Marzio Pol
Luciano Vettori
Stefano Secco

Si ringraziano le aziende e tutti coloro che hanno partecipato
e reso possibile questo progetto.

Si declina ogni responsabilità per eventuali errori.

Copyright © 2025

I diritti di traduzione, di riproduzione, di memorizzazione elettronica e
di adattamento totale o parziale, con qualsiasi mezzo
sono riservati per tutti i Paesi.

LA CONNESSIONE CHE PREFERIAMO È QUELLA UMANA.

Noi sì che ti aspettiamo in filiale!



multistudio

SCOPRI
DOVE SIAMO



PREALPI SANBIAGIO

BANCA DI CREDITO COOPERATIVO - GRUPPO CASSA CENTRALE

bancaprealpisanbiagio.it



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.